

1118_Ru_Qiyabi_Yekun imtahan testinin sualları**Fənn : 1118 Ərzaq malları əmtəəşünashğı və ekspertizası - 2**

1 На сколько групп делятся жиры в зависимости от состава компонентов?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ В) 5
- ☒ 2.0
- ☐ 4.0

2 При какой температуре определяется удельный вес растительных масел?

- ☐ 50 град. Цельсия
- ☐ 30 град. Цельсия
- ☐ 60 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия

3 При какой температуре определяется относительная плотность, цвет и вкус жиров растительного происхождения?

- ☐ 10 град. Цельсия
- ☐ 60 град. Цельсия
- ☐ 50 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 30 град. Цельсия

4 В каком ряду правильно указаны все липоиды (жироподобные веществ ?

- ☐ гликозиды, воски, стерины
- ☐ фосфатиды, алколоиды, гликозиды
- ☐ диглицериды, стерины, алкалоиды
- ☒ фосфолипиды, стерины, воски
- ☐ фосфоглицериды, стерины, флавоноиды

5 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ стерины
- ☐ флавоноиды

6 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ воски
- ☐ флавоноиды

7 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды

- ☒ фосфатиды
- ☐ флавоноиды

8 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ фосфолипиды
- ☐ флавоноиды

9 В каком из нижеуказанных вариантов правильно отмечены липоиды?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ фосфоглицериды
- ☐ флавоноиды

10 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ воски
- ☐ флавоноиды

11 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ стерины
- ☐ флавоноиды

12 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ☐ гликозиды
- ☐ алкалоиды
- ☐ диглицериды
- ☒ фосфатиды
- ☐ флавоноиды

13 В каком ряду указаны жироподобные вещества?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ фосфолипиды
- ☐ флавоноиды

14 В каком ряду указаны жироподобные соединения?

- ☐ диглицериды
- ☐ алкалоиды
- ☐ гликозиды
- ☒ фосфоглицериды
- ☐ флавоноиды

15 Какие стерины содержатся в продуктах растительного происхождения?

- ☐ холестерин
- ☐ изостерины
- ☐ микостерины
- ☒ фитостерины
- ☐ зоостерины

16 Какие стерины содержатся в продуктах животного происхождения?

- ☐ ситостерины
- ☐ микостерины
- ☐ фитостерины
- ☒ зоостерины
- ☐ изостерины

17 Какое свойство имеет лецитин?

- ☐ расщепляющее
- ☐ адсорбция
- ☐ абсорбция
- ☒ эмульсионное
- ☐ соединительное

18 Укажите показатель, используемый при идентификации растительных масел.

- ☐ этикетка
- ☐ ярлык
- ☐ маркировка батонов
- ☒ жирно-кислотный состав триглицеридов
- ☐ трафарет

19 В каком ряду указана жирная кислота считающаяся биологически активной?

- ☐ капринолеиновая
- ☐ элаидиновая
- ☐ миристиновая
- ☒ линоленовая
- ☐ эруковая

20 В каком ряду указана эссенциальная жирная кислота?

- ☐ стеариновая
- ☐ пальмитиновая
- ☐ каприловая
- ☒ линолевая
- ☐ капринолеиновая

21 В каком ряду правильно указано количество жирных кислот?

- ☐ 205.0
- ☒ 170.0
- ☐ 270.0
- ☐ 185.0
- ☐ 195.0

22 В каком из нижеуказанных вариантов правильно указана энергия выделяющееся при сгорании 1 г белка, 1 г углевода и 1 г жира?

- ☒ 1 г белок 4,0 ккал, 1 г углевод 3,75 ккал, 1 г жир 9,0 ккал
- ☐ В) 1 г белок 3,0 ккал, 1 г углевод 3,88 ккал, 1 г жир 6,0 ккал
- ☐ 1 г белок 6,0 ккал, 1 г углевод 2,55 ккал, 1 г жир 6,5 ккал
- ☐ 1 г белок 4,4 ккал, 1 г углевод 3,35 ккал, 1 г жир 7,0 ккал
- ☐ 1 г белок 5,0 ккал, 1 г углевод 3,55 ккал, 1 г жир 7,0 ккал

23 К каким маслам по консистенции относятся подсолнечное, оливковое и хлопковое масла?

- ☐ к полутвердым
- ☒ к жидким
- ☐ к твердым
- ☐ к жироподобным
- ☐ к эластичным

24 В каком ряду указано растительное масло твердой консистенции?

- ☐ хлопковое
- ☐ льняное
- ☐ подсолнечное
- ☐ оливковое
- ☒ кокосовое

25 Какие из нижеперечисленных растительных масел относятся к невысыхающим маслам?

- ☐ касторовое, соевое
- ☐ кокосовое, пальмовое
- ☐ льняное, конопляное
- ☐ подсолнечное, хлопковое
- ☒ оливковое, миндальное

26 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ☐ насыщенных кислот
- ☐ ненасыщенных кислот
- ☐ нуклеиновых кислот
- ☐ жирных кислот
- ☒ аминокислот

27 Какие показатели качества растительных масел оцениваются физико-химическими способами?

- ☐ кислотное число, перекисное число, консистенция
- ☐ йодное число, плотность, консистенция, прозрачность
- ☒ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, число омыления, кислотное число,
- ☐ внешний вид, коэффициент преломления, консистенция
- ☐ цвет, количество осадка, плотность, вкус

28 211. Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- ☐ 29,9 кДж
- ☐ 16,7 кДж
- ☐ 20,8 кДж
- ☐ 37,7 кДж
- ☒ 15,7 кДж

29 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- ☐ 400- 500 г
- ☒ 80- 100 г

- ☐ 50- 70 г
- ☐ 200- 300 г
- ☐ 20- 30 г

30 Из чего состоят белки пищевых продуктов?

- ☐ ненасыщенных кислот
- ☒ аминокислот
- ☐ жирных кислот
- ☐ насыщенных кислот
- ☐ нуклеиновых кислот

31 Из скольких этапов состоит производство растительных масел?

- ☐ 6.0
- ☐ 7.0
- ☐ 5.0
- ☒ 4.0
- ☐ 8.0

32 Сколько процентов жира содержит кукурузное ядро?

- ☐ 49- 62%
- ☐ 50- 62%
- ☐ 63- 79%
- ☐ 18- 28%
- ☒ 30- 48%

33 Сколько процентов жира содержит подсолнух?

- ☐ 18- 31%
- ☐ 75- 90%
- ☐ 58- 75%
- ☒ 33- 57%
- ☐ 60- 75%

34 Сколько процентов жира содержат плоды оливок?

- ☒ 23- 49%
- ☐ 50- 58%
- ☐ 15- 22%
- ☐ 50- 72%
- ☐ 70- 89%

35 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- ☒ 3,75 ккал
- ☐ 4,75 ккал
- ☐ 4 ккал .
- ☐ 6 ккал
- ☐ 9 ккал

36 Какое количество энергии (в ккал – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- ☒ 4 ккал
- ☐ 5,85 ккал
- ☐ 9 ккал
- ☐ 4,75 ккал
- ☐ 3,75 ккал

37 При какой температуре оценивают запах растительных масел?

- ☒ 15- 20 град. Цельсия
- ☐ 7- 12 град. Цельсия
- ☐ 5- 10 град. Цельсия
- ☐ 10- 15 град. Цельсия
- ☐ 20- 25 град. Цельсия

38 На сколько групп делится растительные масла в зависимости от консистенции?

- ☒ жидкие и твердые
- ☐ твердые и замороженные
- ☐ жидкие и замороженные
- ☐ охлажденные и твердые
- ☐ замороженные и охлажденные

39 При какой температуре определяют запах жиров?

- ☒ 15- 20 град. Цельсия
- ☐ 25- 30 град. Цельсия
- ☐ 20- 22 град. Цельсия
- ☐ 10- 15 град. Цельсия
- ☐ 8- 10 град. Цельсия

40 При каком процессе происходит очистка механических смесей в составе масел?

- ☒ осаждение
- ☐ винтеризация
- ☐ дезодарация
- ☐ гидратация
- ☐ процеживание

41 Большое количество, какого вещества придаёт темный оттенок растительному жиру?

- ☒ красители
- ☐ слизистые вещества
- ☐ воск
- ☐ белки
- ☐ фосфатиды

42 Какой показатель качества растительных жиров определяется с помощью йодного раствора?

- ☐ удельный вес
- ☐ перекисное число
- ☐ число омыления
- ☐ плотность
- ☒ цветность

43 Какой показатель качества растительных жиров определяется визуальным колориметром?

- ☐ йодное число
- ☒ цветность
- ☐ плотность
- ☐ удельный вес
- ☐ перекисное число

44 При какой температуре определяются органолептические показатели растительных жиров?

- ☐ 50 град. Цельсия

- ☐ 30 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 60 град. Цельсия

45 При какой температуре определяются физико-химические показатели растительных жиров?

- ☐ 50 град. Цельсия
- ☐ 30 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 60 град. Цельсия

46 С помощью какого раствора определяется цветность растительных масел?

- ☐ с помощью раствора серной кислоты
- ☐ с помощью раствора KCl
- ☐ с помощью раствора NaCl
- ☒ с помощью йодного раствора
- ☐ с помощью раствора азотной кислоты

47 В каком варианте ответов указан прибор, определяющий цветность растительных масел?

- ☐ хронометр
- ☐ пикнометр
- ☐ рефрактометр
- ☒ цветомер
- ☐ денциметр

48 Каким прибором определяется цветность растительных масел?

- ☐ хронометром
- ☐ пикнометром
- ☐ рефрактометром
- ☒ визуальным колориметром
- ☐ денциметром

49 Определение чего является показателем степени очистки рафинированных масел от сопутствующих красящих веществ?

- ☐ определение температуры плавления
- ☐ определение содержания влаги
- ☐ определение относительной плотности
- ☒ определение цветности
- ☐ определение содержания летучих веществ

50 Каким прибором определяется плотность жиров растительного и животного происхождения?

- ☐ лактоденциметром
- ☒ пикнометром
- ☐ спиртометром
- ☐ аэрометром
- ☐ рефрактометром

51 Под действием, каких ферментов происходит гидролиз белков до аминокислот?

- ☐ лигаз
- ☐ гидролаз
- ☐ липаз

- ☒ протеаз
☐ трансфераз

52 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масла семян петрушки (до 76%)?

- ☐ лауринолеиновая
☐ элаидиновая
☐ миристиновая
☒ петрозелиновая
☐ капринолеиновая

53 Что является причиной нежелательных запахов пищевых продуктов?

- ☐ микробиологические, гистологические процессы
☐ генетические, химические процессы
☐ патологические, биохимические процессы
☒ микробиологические, биохимические процессы
☐ физические, патологические процессы

54 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот входит в состав масел семян крестоцветных — рапсового, горчичного и сурепного?

- ☐ изоолеиновая
☐ элаидиновая
☐ миристиновая
☒ эруковая
☐ петрозелиновая

55 Из скольких этапов состоит производства растительного жира методом экстракции?

- ☐ 7.0
☐ 4.0
☐ 6.0
☒ 2.0
☐ 3.0

56 Под действием каких из нижеперечисленных ферментов увеличивается показатель кислотности растительного жира?

- ☐ фермент пероксидаза
☐ фермент редуктаза
☐ фермент фосфатаза
☒ фермент липаза
☐ фермент каталаза

57 Что служит причиной биохимических процессов в составе жира?

- ☐ воск
☐ ненасыщенные жирные кислоты
☐ насыщенные жирные кислоты
☒ ферменты
☐ фосфатиды

58 Что добавляется в жир для предотвращения его прогоркания?

- ☐ соль
☐ вода
☐ щелочь

- ☒ антиоксиданты
☐ кислота

59 При каком из нижеперечисленных процессов увеличивается количество свободных жирных кислот?

- ☐ расщепление жиров
☐ прогоркание масла
☐ окисление жира
☒ гидролиз жиров
☐ соединение жиров

60 На сколько групп подразделяются растительные жиры по своей консистенции?

- ☐ 3.0
☐ 5.0
☐ 4.0
☒ 2.0
☐ 6.0

61 На сколько группы подразделяются пищевые жиры по происхождению?

- ☐ 3.0
☐ 8.0
☐ 5.0
☒ 2.0
☐ 7.0

62 Какой прибор используется для определения плотности масел?

- ☐ спиртометр
☐ лактоденсиметр
☐ рефрактометр
☒ пикнометр
☐ аэрометр

63 Какой показатель качества жиров и молочных продуктов определяется балльной системой?

- ☐ физико-химический
☐ биологический
☐ биохимический
☐ микробиологический
☒ органолептический

64 В каком из нижеуказанных продуктов имеется жиров больше всего?

- ☐ сливочном масле
☐ рыбе
☐ мясе
☒ подсолнечном масле
☐ молоке

65 От чего зависит пищевая ценность жиров и их свойства?

- ☐ стерин
☐ аминокислот
☐ глицерина
☒ жирных кислот
☐ гемицеллюлозы

66 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам жиров?

- ☐ гидролиз
- ☐ окисление
- ☐ растворимость в органических растворителях
- ☒ растворимость в воде
- ☐ гидрогенизация

67 Какие из перечисленных свойств не относятся к свойствам белков?

- ☐ распад
- ☐ гидролиз
- ☐ денатурация
- ☒ кристаллизация
- ☐ набухание

68 Какая из нижеперечисленных кислот относится к насыщенным жирным кислотам?

- ☐ рицинольная
- ☐ линоленовая
- ☐ олеиновая
- ☒ лауриновая
- ☐ клупанадоновая

69 Какая из нижеперечисленных кислот относится к ненасыщенным жирным кислотам?

- ☐ стеариновая
- ☐ каприновая
- ☐ арахидовая
- ☒ эруковая
- ☐ пальмитиновая

70 Укажите невысыхающие растительные масла.

- ☐ соевое, миндальное, горчичное
- ☐ оливковое, горчичное, пальмовое, соевое
- ☐ льняное, горчичное, подсолнечное, соевое
- ☒ оливковое, горчичное, миндальное, ореховое
- ☐ миндальное, хлопковое, кукурузное, рапсовое

71 В каком ряду не указаны полувысыхающие растительные масла?

- ☐ хлопковое, подсолнечное
- ☐ подсолнечное, кукурузное
- ☐ хлопковое, соевое
- ☒ горчичное, оливковое
- ☐ кукурузное, соевое

72 Какие показатели качества растительных масел оцениваются органолептическими методами?

- ☐ количество летучих жирных кислот, температуры плавления и застывания, коэффициент преломления
- ☐ плотность, влажность, цвет
- ☐ прозрачность, влажность, кислотность
- ☒ запах, вкус, цвет, прозрачность, количество осадка
- ☐ консистенция, количество осадка, йодное число

73 На какие группы делятся растительные масла по консистенции?

- ☐ полувысыхающие твердые масла

- ☐ невысыхающие твердые масла
- ☐ соленые смешанные масла
- ☒ жидкие, твердые масла
- ☐ жидкие высыхающие масла

74 В каком ряду правильно указаны полувысыхающие масла?

- ☐ хлопковое, пальмовое, мускатное
- ☐ какао, миндальное, оливковое, конопляное
- ☐ кукурузное, конопляное, пальмовое, кокосовое
- ☒ кукурузное, соевое, подсолнечное, хлопковое
- ☐ касторовое, мускатное, кокосовое, соевое

75 В каком ряду правильно указаны высыхающие масла?

- ☐ соевое, оливковое, мускатное, какао
- ☐ касторовое, кукурузное, оливковое
- ☐ миндальное, конопляное
- ☒ льняное, конопляное
- ☐ пальмовое, кокосовое, мускатное

76 На сколько групп по происхождению делятся пищевые жиры?

- ☒ 2.0
- ☐ не делятся
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

77 В каком ряду указаны высыхающие растительные масла?

- ☐ касторовое и миндальное
- ☐ подсолнечное и хлопковое
- ☐ оливковое и миндальное
- ☒ льняное и конопляное
- ☐ ореховое и кукурузное

78 Как называются сложные и циклические липиды вместе?

- ☐ слипоиды
- ☐ дипоиды
- ☐ гипиды
- ☒ липоиды
- ☐ сипоиды

79 Как называются жиры и сопровождающие их вещества?

- ☐ глицериды
- ☐ триглицериды
- ☐ стероиды
- ☒ липиды
- ☐ полиглицериды

80 В каком ряду указаны масличные семена, используемые при производстве технических масел?

- ☐ касторки
- ☐ тунга
- ☐ льна
- ☒ сои

☐ конопля

81 Какой показатель масел определяется пикнометром?

- ☐ йодное число
- ☐ жирность
- ☐ кислотность
- ☒ плотность
- ☐ коэффициент преломления

82 В каком ряду указано йодное число масел?

- ☐ 220- 300
- ☐ 50- 70
- ☐ 28- 40
- ☒ 120- 200
- ☐ 75- 100

83 Какой показатель масел определяется рефрактометром?

- ☐ число Рейхерта-Мейссела
- ☐ кислотность
- ☐ йодное число
- ☒ коэффициент преломления
- ☐ число омыления

84 В каком ряду правильно указаны все жирорастворимые витамины?

- ☐ А, В, Е, К
- ☐ В, С, D, К
- ☐ А, В, С, РР
- ☒ А, D, Е, К
- ☐ В, С, Е, РР

85 В каком ряду указан жиронерастворимый витамин?

- ☐ Е
- ☐ D
- ☐ А
- ☒ С
- ☐ К

86 При какой температуре определяют вкус масел?

- ☐ 30 град. Цельсия
- ☐ 35 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 25 град. Цельсия

87 Во время, какого процесса устраняются посторонний запах и вкус масла?

- ☐ гомогенизация
- ☐ гидратация
- ☐ рафинация
- ☒ дезодорация
- ☐ винтеризация

88 В каком ряду указана насыщенная жирная кислота?

- ☐ олеиновая
- ☐ линолевая
- ☐ эруковая
- ☒ миристиновая
- ☐ линоленовая

89 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Рейхерта-Мейсселя?

- ☐ количество свободных жирных кислот в жире
- ☐ количество щелочи растворимых в жирах
- ☐ количество кислот растворимых в воде
- ☒ количество летучих жирных кислот растворимых в воде
- ☐ количество жирных кислот растворимых в щелочи

90 Количество, каких веществ в животных жирах определяет число Поленске?

- ☐ количество жирных кислот не растворимых в щелочной среде
- ☐ количество жиров растворимых в воде
- ☐ количество углеводов растворимых в воде
- ☒ количество жирных кислот не растворимых в воде
- ☐ количество щелочи растворимых в кислой среде

91 Какие показатели качества животных жиров оцениваются физико-химическими методами?

- ☐ кислотное число, число омыления, внешний вид, цвет
- ☐ йодное число, кислотное число, число Поленске
- ☐ перекисное число, коэффициент преломления, кислотное число, цвет, запах
- ☒ кислотное число, число омыления, перекисное число, число Поленске, число Рейхерта-Мейсселя
- ☐ число Поленске, йодное число, кислотное число, прозрачность, вкус

92 Какой показатель животных жиров определяет перекисное число?

- ☐ цветность
- ☐ щелочность
- ☐ жирность
- ☒ свежесть
- ☐ кислотность

93 В каком ряду указаны животные жиры?

- ☐ горчичное, сливочное, говяжий, кукурузное
- ☐ соевое, свиной, сальник, жир-сырец
- ☐ говяжий, бараний, сливочное, подсолнечное
- ☒ говяжий, бараний, жир-сырец, сливочное
- ☐ бараний, свиной, миндальное, жир-сырец

94 В каком ряду указаны животные жиры?

- ☐ свиной, кулинарные, маргарин
- ☐ свиной, бараний, рыбный
- ☐ свиной, бараний, говяжий, сливочное
- ☒ говяжий, бараний, свиной, костный, сборный
- ☐ бараний, сборный, сливочное

95 Укажите температуру плавления говяжьего жира?

- ☐ 38-40 град. Цельсия
- ☐ 32-35 град. Цельсия
- ☐ 25-27 град. Цельсия

- ☒ 22- 31 град. Цельсия
- ☐ 35- 39 град. Цельсия

96 Укажите температуру плавления бараньего жира?

- ☐ 48- 52 град. Цельсия
- ☐ 39- 42 град. Цельсия
- ☐ 49- 54 град. Цельсия
- ☒ 44- 45 град. Цельсия
- ☐ 25- 28 град. Цельсия

97 Из скольких этапов состоит производство животных жиров?

- ☐ 5.0
- ☐ 7.0
- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0

98 В каком ряду правильно описаны пищевые жиры по химическому составу, структуре?

- ☐ 3 – атомный спирт является сложным эфиром, соединившим глицерин и различные альдегиды
- ☐ 2 – атомный спирт является органической кислотой, образованным этилен гликолом и нитратной кислотой
- ☐ 2 – атомный спирт является глицеридом, образованным этилен гликолом и карбонильной кислотой
- ☒ 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и различные жирные кислоты
- ☐ 3 – атомный спирт является простым эфиром, соединившим глицерин и сложные ароматические кислоты

99 На сколько подгруппы делится жидкие животные жиры?

- ☐ 5.0
- ☒ 2.0
- ☐ не делятся
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0

100 На сколько подгруппы подразделяется жиры твердой консистенции?

- ☐ 4.0
- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

101 Чем отличается твердый жир от жидкого жира по химическому составу?

- ☐ устойчивостью к хранению
- ☐ количеством минеральных веществ
- ☐ большим содержанием растительного жира
- ☒ большим содержанием животного жира
- ☐ консистенцией

102 Какой показатель жиров определяется рефрактометром?

- ☐ йодное число
- ☐ показатель омыления
- ☐ показатель кислотности
- ☒ коэффициент преломления
- ☐ число поленского

103 Укажите количество йодного числа в твердых жирах.

- ☐ 80-90
- ☐ 50-60
- ☐ 120-200
- ☒ 28-40
- ☐ 75-100

104 На сколько процентов усваивается организмом жиры имеющие температуру плавления 37– 50 градусов Цельсия?

- ☐ 0.5
- ☐ 0.78
- ☐ 0.8
- ☒ 0.9
- ☐ 0.93

105 На сколько процентов усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления ниже 37 градусов по Цельсию?

- ☐ 80- 85%
- ☐ 90- 95%
- ☐ 30- 40%
- ☒ 97- 98%
- ☐ 60- 70%

106 Имеет розовато-красную окраску несвойственную доброкачественным жирам. Это дефект какого жира?

- ☐ рыбьего
- ☐ В) бараньего
- ☐ говяжьего
- ☒ свиного
- ☐ сборного

107 Как усваиваются организмом жиры имеющие температуру плавления 50 – 60 градусов Цельсия?

- ☐ очень хорошо
- ☐ средне
- ☐ хорошо
- ☒ очень плохо
- ☐ плохо

108 Укажите показатель, используемый при идентификации животных и топлёных жиров.

- ☐ жирно-кислотный состав триглицеридов
- ☐ органолептический показатель
- ☐ маркировка батонов
- ☒ маркировка потребительской упаковки
- ☐ биохимический показатель

109 Какой показатель качества животных жиров определяет количество жирных кислот не растворимых в воде?

- ☐ эфирное число
- ☐ кислотное число
- ☐ число Рейхерта-Мейсселя
- ☒ число Поленске
- ☐ перекисное число

110 При какой температуре определяются физико-химические показатели животных жиров?

- ☐ 60 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия
- ☐ 50 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 30 град. Цельсия

111 При какой температуре определяются органолептические показатели животных жиров?

- ☐ 60 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия
- ☐ 50 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 30 град. Цельсия

112 Какой показатель качества животных жиров определяет количество летучих жирных кислот растворимых в воде?

- ☐ кислотное число
- ☐ эфирное число
- ☐ перекисное число
- ☐ число Поленске
- ☒ число Рейхерта-Мейсселя

113 Укажите перекисное число жиров сомнительной свежестью (в % - ах).

- ☐ 0,2-0,5%
- ☐ 0,02-0,05%
- ☐ 0,1-0,3%
- ☒ 0,06-0,1%
- ☐ 0,3-0,6%

114 Укажите перекисное число испорченных жиров.

- ☐ не более 0,8%
- ☐ не более 0,5%
- ☐ не более 0,3%
- ☒ не более 0,1%
- ☐ не более 0,6%

115 Накопление каких веществ свидетельствует об свежести жиров животного происхождения?

- ☐ перокисное соединение, вода, триглицериды
- ☐ органические кислоты, альдегиды, триглицериды
- ☐ спирты, кислоты, кетоны
- ☒ перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- ☐ вода, триглицериды и спирты

116 Что образуется в результате процесса окисления жиров?

- ☐ вода, триглицериды и спирты
- ☐ спирты, кислоты, кетоны
- ☐ перокисное соединение, вода, триглицериды
- ☒ перокисное соединение, альдегиды и кетоны
- ☐ органические кислоты, альдегиды, триглицериды

117 На сколько групп в зависимости от консистенции делятся животные жиры?

- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ не делятся

118 Укажите жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок.

- ☐ пальмовое масло
- ☐ говяжий жир
- ☐ рыбий жир
- ☒ костный жир
- ☐ кокосовое масло

119 В каком ряду указан жир, у которого при определении цвета может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- ☐ пальмовое масло
- ☐ рыбий жир
- ☐ говяжий жир
- ☒ бараний жир
- ☐ кокосовое масло

120 Содержит 0,3% воды, ароматизаторы, сахара и имеет естественный запах. Какой это жир?

- ☐ говяжий
- ☐ рыбий жир
- ☐ кулинарный
- ☒ свиной топлёный
- ☐ суррогатный

121 При определении цвета, какого жира может наблюдаться зеленоватый оттенок?

- ☐ пальмовое масло
- ☐ рыбий жир
- ☐ говяжий жир
- ☒ свиной жир
- ☐ кокосовое масло

122 Что приводит к окислению жира?

- ☐ образование молочной кислоты
- ☐ расщепление белков
- ☐ присоединение кислорода к непредельным жирным кислотам
- ☒ действие с кислородом воздуха
- ☐ изменение лактозы

123 В каком ряду правильно указано йодное число бараньего жира?

- ☐ 31,15-48,18 мг йода
- ☐ 31,25-46,45 мг йода
- ☐ 30,8-45,1 мг йода
- ☒ 30,96-46,2 мг йода
- ☐ 30,96-50,25 мг йода

124 В каком ряду правильно указана плотность говяжьего жира при 20 град. Цельсия?

- ☐ 923-930 кг/м³
- ☒ 923-933 кг/м³

- ☐ 920-930 кг/м3
- ☐ 925-940 кг/м3
- ☐ 930-935 кг/м3

125 В каком ряду правильно указано число омыления свиного жира?

- ☐ 195-115 мг КОН
- ☐ 190-205 мг КОН
- ☒ 193-210 мг КОН
- ☐ 193-220 мг КОН
- ☐ 200-210 мг КОН

126 В каком ряду правильно указаны насыщенные низкомолекулярные кислоты?

- ☒ масляная, капроновая, каприновая
- ☐ масляная, лауриновая, линолевая
- ☐ лауриновая, капроновая, олеиновая
- ☐ арахидоновая, пальмитиновая, каприновая
- ☐ капроновая, стеариновая, олеиновая

127 Какое количество энергии (в ккал — ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- ☐ 3,75 ккал
- ☐ 4,75 ккал
- ☐ 4 ккал
- ☒ 9 ккал
- ☐ 5,85 ккал

128 При какой температуре оценивают вкус, запах твердых и жидких жиров?

- ☐ 5-10 град. Цельсия
- ☒ 15- 20 град. Цельсия
- ☐ 25-30 град. Цельсия
- ☐ 30-35 град. Цельсия
- ☐ 10-15 град. Цельсия

129 На сколько групп подразделяется липиды?

- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0

130 Из каких нижеперечисленных семян получают жиры, используемые в технических целях?

- ☐ хлопок
- ☒ лён
- ☐ подсолнух
- ☐ соя
- ☐ кукуруза

131 От каких веществ очищаются жиры в процессе гидратации?

- ☐ от свободных жирных кислот
- ☒ от фосфатидов
- ☐ от триглицеридов
- ☐ от токоферола
- ☐ от красителей

132 Укажите физико-химические показатели животных жиров.

- ☐ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавения, прозрачность, число омыления
- ☐ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления
- ☒ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, кислотное число, число омыления
- ☐ плотность, коэффициент преломления, температуры застывания и плавления, запах, вкус
- ☐ плотность, температура плавления, кислотное число, число омыления

133 Под действием каких ферментов происходит гидролиз жира?

- ☐ лигаз
- ☐ трансфераз
- ☐ лиаз
- ☒ липаз
- ☐ протеаз

134 Сколько грамма жира в среднем должен употреблять человек на основании физиологических норм?

- ☐ 50-100
- ☒ 80-100
- ☐ 70-100
- ☐ В) 60-100
- ☐ 100- 150

135 Какая из нижеперечисленных ненасыщенных жирных кислот в большом количестве содержится в гидрированных пищевых и технических жирах (15–40%)?

- ☐ эруковая
- ☐ капринолеиновая
- ☒ элаидиновая
- ☐ миристиновая
- ☐ брассидиновая

136 Что такое транс-жиры?

- ☐ это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- ☒ это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- ☐ это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов кислорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- ☐ это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем присоединения атомов углерода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах
- ☐ это растительные жиры, переведенные в твердое состояние путем отсоединения атомов водорода к ненасыщенным двойным связям в растительных маслах

137 Как называется процесс производства транс-жиров?

- ☐ гомогенизация
- ☒ гидрогенизация
- ☐ дезодорация
- ☐ винтеризация
- ☐ гидратация

138 В какой стране впервые был выработан маргарин?

- ☐ США
- ☒ Франция

- ☐ Германия
- ☐ Азербайджан
- ☐ Россия

139 Какие показатели кулинарных жиров оцениваются физико-химическими способами?

- ☐ содержание жира, кислотность, цвет, вкус, содержание воды
- ☐ кислотность, содержание жира, вкус, температура застывания и плавления
- ☒ содержание жира, летучих веществ, кислотность, температура застывания и плавления
- ☐ вкус, запах, кислотность, содержание летучих веществ, консистенция
- ☐ содержание жира, летучих веществ, кислотность, вкус, консистенция

140 Какие технологические методы используются при производстве маргарина?

- ☐ метод прессовки
- ☒ прерывистый и непрерывный метод
- ☐ метод экстракции
- ☐ метод осаждения
- ☐ метод экспульсии

141 Сколько по балльной системе оценивается качество майонеза?

- ☐ 100.0
- ☐ 25.0
- ☐ 50.0
- ☒ 30.0
- ☐ 50.0

142 Какие вещества добавляются в маргарин в качестве консервантов?

- ☐ аскорбиновая и уксусная кислоты
- ☐ поваренная соль и уксусная кислота
- ☐ бензойная и ацетатная кислоты
- ☒ аскорбиновая и бензойная кислоты
- ☐ бензойная кислота и поваренная соль

143 Какое количество энергии соответствует энергии полученной от 100 граммов маргарина?

- ☐ 475-598 ккал
- ☐ 345-450 ккал
- ☐ 545-600 ккал
- ☒ 637-746 ккал
- ☐ 296-400 ккал

144 Какой нижеперечисленный пункт соответствует биологическим ценностям маргарина?

- ☐ циклические жирные кислоты и ненасыщенные жирные кислоты
- ☐ белки и красители
- ☐ ферменты и вода
- ☒ незаменимые полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды и воск
- ☐ насыщенные жирные кислоты и воск

145 Что из нижеперечисленного соответствует составу маргарина?

- ☐ насыщенные жирные кислоты и стеариновая кислота
- ☐ ненасыщенные жирные кислоты и витамины
- ☐ свободные жирные кислоты и стерол
- ☒ высокая дисперсия жира и воды
- ☐ триглицериды и красители

146 На сколько групп делится маргарин по рецепту и назначению?

- ☐ 7.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

147 Какая из нижеперечисленных стадий не относится к производству гидрогенизированных жиров?

- ☐ очищение гидрогенизованного жира
- ☐ подготовка катализатора
- ☐ получение и очищение водорода
- ☒ процеживание жиров
- ☐ насыщение жиров водородом

148 Какие жиры считаются гидрогенизированными?

- ☐ растительные жиры хранящиеся при низкой температуре
- ☐ растительные жиры с преобладающим количеством насыщенных жирных кислот
- ☐ растительные жиры с преобладающим количеством ненасыщенных жирных кислот
- ☒ растительные и животные жиры, переведенные в твердое состояние, насыщением водородом ненасыщенных жирных кислот
- ☐ костный жир полученный из новой кости

149 Во сколько баллов оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- ☐ 70.0
- ☐ 100.0
- ☐ 50.0
- ☒ 30.0
- ☐ 40.0

150 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества майонеза?

- ☐ вкус, запах, внешний вид, стойкость эмульсии
- ☐ вкус, запах, цвет, консистенция, стойкость эмульсии
- ☐ вкус, запах, цвет, кислотность и внешний вид
- ☒ вкус, запах, цвет, консистенция и внешний вид
- ☐ вкус, запах, цвет, стойкость эмульсии, внешний вид

151 В каком варианте правильно указаны органолептические показатели майонеза, которые больше всего может быть фальсифицированы?

- ☐ внешний вид, консистенция
- ☐ прозрачность, внешний вид
- ☐ внутреннее строение, прозрачность
- ☒ вкус и запах
- ☐ В) консистенция, прозрачность

152 Укажите органолептический показатель майонеза, который больше всего может быть фальсифицирован.

- ☐ прозрачность
- ☐ внутреннее строение
- ☐ внешний вид
- ☒ запах
- ☐ консистенция

153 Какой органолептический показатель майонеза больше всего может быть фальсифицирован?

- ☐ внутреннее строение
- ☐ консистенция
- ☐ прозрачность
- ☒ вкус
- ☐ внешний вид

154 Укажите энергетическую ценность 100 грамма майонеза в ккал – ях.

- ☐ 701.0
- ☐ 527.0
- ☐ 727.0
- ☒ 627.0
- ☐ 827.0

155 Сколько процентов белка и углеводов содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- ☐ 1,9%; 0,8%
- ☐ 4,2%; 3,2%
- ☐ 3,6%; 2,9%
- ☒ 3,1%; 2,6%
- ☐ 1,7%; 0,7%

156 Сколько процентов жира и воды содержит майонез, выработанный на основе растительных масел?

- ☐ 70%; 33%
- ☐ 50%; 35%
- ☐ 69%; 30%
- ☒ 67%; 25%
- ☐ 77%; 22%

157 Какие показатели качества маргарина оцениваются органолептическим методом?

- ☐ внешний вид, консистенция, содержание соли
- ☐ внешний вид, консистенция, содержание жира
- ☐ внешний вид, консистенция, содержание воды и соли
- ☒ внешний вид, консистенция, вкус и запах
- ☐ внешний вид, вкус, запах, содержание воды и соли

158 На сколько групп делится маргарин по рецептуре и назначению?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

159 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества маргарина?

- ☐ 20.0
- ☐ 30.0
- ☐ 10.0
- ☒ 100.0
- ☐ 50.0

160 На сколько групп подразделяется маргарин в зависимости от рецептуры и назначению?

- ☐ 6.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0

161 В каком ряду указано содержание десертных майонезов?

- ☐ сахар, уксусная кислота, растительные масла, углеводы
☐ сливочное масло, растительные масла, белковые вещества, вкусовые компоненты
☐ животные жиры, уксусная кислота, сахар, углеводы
☒ растительные масла, лимонная кислота, сахар, вкусовые компоненты
☐ белковые вещества, растительные масла, лимонная кислота, сахар

162 Сколько по балльной системе оцениваются органолептические показатели качества майонеза?

- ☐ 100.0
☒ 30.0
☐ 20.0
☐ 50.0
☐ 10.0

163 Какие показатели качества майонеза оцениваются физико-химическими методами?

- ☐ влажность, кислотность, содержание жира, вкус, запах
☐ влажность, кислотность, консистенция, цвет
☐ цвет, вкус, жирность, влажность, кислотность
☒ жирность, влажность, кислотность, стойкость эмульсии
☐ стойкость эмульсии, консистенция, вкус, запах, кислотность

164 На сколько групп подразделяется майонез в зависимости от состава?

- ☐ 6.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0

165 В каком ряду правильно указана массовая доля влаги и летучих веществ столовых маргаринов?

- ☐ 35-15%
☐ 34-13%
☐ 38-10%
☐ 32-17%
☒ 38-17%

166 В каком ряду правильно указана массовая доля соли столовых маргаринов?

- ☐ 0,3-0,8%
☐ В) 0,3-0,6%
☐ 0,2-0,5%
☒ 0,2-0,7%
☐ 0,4-0,6%

167 По каким результатам определяют сорт маргарина?

- ☐ пищевой ценности
☐ биологической оценки
☐ физико-химической оценки

- ☒ органолептической оценки
☐ микробиологической оценки

168 В каком ряду указана маргариновая продукция?

- ☐ Тексун, Она, Сана, Супер Сун
☐ Хаят, Яйла, Айсун, Финал,
☐ Сана, Она, Хаят, Айсель, Айсун
☒ Тексун, Хаят, Соя Сун, Супер Сун
☐ Сана, Она, Тексун, Хаят

169 Когда чаще всего использует эксперты стандарты при экспертизе кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- ☐ эксперты стандартами не пользуются
☐ при проведении органолептического осмотра
☐ при проведении только лабораторного анализа
☒ в части правил отбора проб и образцов
☐ при визуальном осмотре

170 Укажите виды документов, которые относятся к важнейшим средствам при проведении экспертизы кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров.

- ☐ документы о материально – технической базе
☐ сортность товаров
☐ информация о маркировке товаров
☒ нормативные, технические и технологические
☐ только технологические

171 К каким документам относятся стандарты в области стандартизации кулинарных, кондитерских хлебопекарных жиров?

- ☐ никаким
☐ к бланкам
☐ к методическим указаниям
☒ к нормативным
☐ к таблицам

172 На сколько групп подразделяется кулинарные жиры в зависимости от сырья?

- ☐ 6.0
☐ 4.0
☐ 3.0
☒ 2.0
☐ 5.0

173 В каком ряду указано основное сырье для производства маргарина?

- ☐ натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, оливкового и кукурузного масла
☐ животные жиры, творог, гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос
☐ сливочное масло, животные жиры, сливки, сметана, творог
☒ натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из арахисового, кунжутного и подсолнечного масла
☐ натуральные и гидрогенизированные растительные и животные жиры, сало, кокос, саломас, полученный из рапсового, соевого и кукурузного масла

174 Какие показатели качества маргарина оцениваются физико-химическими методами?

- ☐ количество воды, соли, прозрачность, плотность, запах, стойкость эмульсии

- ☐ количество воды, соли, кислотность, консистенция, цвет
- ☐ количество жира, воды, соли, стойкость эмульсии, цвет
- ☒ количество жира, воды, кислотность, температура плавления
- ☐ температура плавления, кислотность, жирность, прозрачность, вкус

175 В каком ряду указан состав столового майонеза?

- ☐ животные жиры, углеводы, сахар, вкусовые добавки
- ☐ сливочное масло, растительное масло, сахар, углеводы
- ☐ животные жиры, белковые вещества, соль, яичный порошок
- ☒ растительные масла, белковые вещества, углеводы, вкусовые добавки
- ☐ растительное масло, животные жиры, углеводы, сахар

176 Какой жир искусственный?

- ☐ рыбий
- ☐ кокосовое
- ☐ хлопковое
- ☒ маргарин
- ☐ пальмовое

177 Укажите гидрогенизированный жир.

- ☐ природный
- ☐ рыбий
- ☐ говяжий
- ☒ искусственный
- ☐ бараний

178 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- ☒ подсолнечное масло
- ☐ свиной жир, бараний жир
- ☐ бараний жир
- ☐ говяжий жир
- ☐ говяжий, свиной

179 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г углевода?

- ☐ 20,8 кДж
- ☐ 29,9 кДж
- ☐ 37,7 кДж
- ☒ 15,7 кДж
- ☐ 16,7 кДж

180 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- ☐ 29,9 кДж
- ☐ 15,7 кДж
- ☐ 37,7 кДж
- ☒ 16,7 кДж
- ☐ 18,9 кДж

181 Сколько процентов жира содержит мякоть маслин?

- ☐ до 45%
- ☐ до 60%
- ☐ до 65%
- ☒ до 55%

☐ до 70%

182 Сколько процентов жира содержит ядро орехов?

- ☐ до 55%
☐ до 50%
☐ до 45%
☒ до 65%
☐ до 48%

183 В каком ряду указано процессы получения растительных масел?

- ☐ прессование, гидратация
☐ синтетический процесс, стерилизация
☐ гидратация, дезодорация
☒ прессование, экстракция
☐ биологические и химические процессы

184 Во время, какого процесса увеличивается количество свободных жирных кислот?

- ☐ расщепление жиров
☐ прогоркание жира
☐ окисление жиров
☒ гидролиз жира
☐ соединение жиров

185 От каких веществ очищаются масла в процессе гидратации?

- ☐ свободные жирные кислоты
☐ токоферол
☐ триглицериды
☒ фосфатиды
☐ красящие вещества

186 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- ☐ 16,7 кДж
☐ 29,9 кДж
☐ 15,7 кДж
☒ 37,7 кДж
☐ 18,9 кДж

187 Какова суточная норма потребления жиров организмом человека?

- ☐ 50- 70 г
☐ 20- 30 г
☐ 400- 500 г
☒ 80- 100 г
☐ 200- 300 г

188 Какие жиры лучше усваиваются организмом человека?

- ☐ говяжий, свиной
☐ бараний жир
☐ говяжий жир
☒ подсолнечное масло
☐ свиной жир, бараний жир

189 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г белка?

- ☐ 29,9 кДж
- ☐ 15,7 кДж
- ☐ 37,7 кДж
- ☒ 16,7 кДж
- ☐ 18,9 кДж

190 Какое количество энергии (в кДж – ах) выделяется при окислении в организме 1 г жира?

- ☐ 16,7 кДж
- ☐ 29,9 кДж
- ☐ 15,7 кДж
- ☒ 37,7 кДж
- ☐ 18,9 кДж

191 Сколько компонентов содержится в молоке?

- ☐ 50.0
- ☒ 120.0
- ☐ 90.0
- ☐ 100.0
- ☐ 70.0

192 Какое брожение является причиной порчи молока?

- ☐ пропионовокислое
- ☒ молочнокислое
- ☐ уксуснокислое
- ☐ маслянокислое
- ☐ спиртовое

193 Какие ферменты выделяют бактерии в составе молока?

- ☐ фермент амилаза
- ☐ фермент фосфатаза
- ☐ фермент пероксидаза
- ☐ фермент каталаза
- ☒ фермент редуктаза

194 Каким прибором определяется плотность молока?

- ☐ жиросмером
- ☒ лактоденсиметром
- ☐ рефрактометром
- ☐ влагомером
- ☐ спиртометром

195 Действием, какого фермента определяют пастеризованность молока?

- ☒ фермент фосфатаза
- ☐ фермент липаза
- ☐ фермент редуктаза
- ☐ фермент каталаза
- ☐ фермент протеиназа

196 В каком ряду указана кислотность восстановленного молока?

- ☐ 29- 31 град. Тернера
- ☐ 23- 25 град. Тернера
- ☐ 27- 29 град. Тернера

- ☒ 20- 22 град. Тернера
- ☐ 25- 27 град. Тернера

197 Какой фермент в составе молока расщепляет жир на глицерин и жирные кислоты?

- ☐ фермент пероксидаза
- ☐ фермент редуктаза
- ☐ фермент фосфатаза
- ☒ фермент липаза
- ☐ фермент каталаза

198 Какие показатели качества молока определяются органолептическим методом?

- ☐ единица омыления, перекисное число и консистенция
- ☐ консистенция, прозрачность, общая кислотность, запах
- ☐ единица йода, температура таяния и замерзания
- ☒ запах, вкус, цвет, прозрачность, консистенция
- ☐ плотность, общая кислотность, коэффициент преломления, прозрачность

199 Какой дефект молока вызывается наличием в составе молочнокислых бактерий, дрожжевых грибов и некоторыми кишечными бактериями?

- ☐ запах серы
- ☐ запах рыбы
- ☐ запах лекарства
- ☒ вспенивание
- ☐ запах аммиака

200 Какой дефект молока вызывается воспалением вымени и добавлением в молоко старойдойного молока?

- ☐ вкус метала
- ☐ окисление
- ☐ горький вкус
- ☒ соленость
- ☐ резкий вкус

201 В молоке, какого животного содержится наибольшее количество сахара?

- ☐ в верблюжьем
- ☐ в буйволином
- ☐ в коровьем
- ☒ в кобыльем
- ☐ в козьем

202 В какой витамин превращается каротин в составе молока, соединившись с водой?

- ☐ витамин Е
- ☐ витамин С
- ☐ витамин D
- ☒ витамин А
- ☐ витамин К

203 При какой температуре нагрева молока фермент редуктаза теряет свою активность?

- ☐ 72 град. Цельсия
- ☐ 70 град. Цельсия
- ☐ 65 град. Цельсия
- ☒ 75 град. Цельсия

- ☐ 60 град. Цельсия

204 Как называют молоко, в котором был изменен химический состав?

- ☐ ничего из перечисленных терминов
☐ сублимированное
☐ восстановленное
☒ нормализованное
☐ гомогенизированное

205 Какое молоко называют восстановленным?

- ☐ молоко, которое изготовлено из молока с добавлением ароматизаторов, антиокислителей
☐ молоко, которое изготовлено из натурального молока с добавлением сухого молока
☐ молоко, которое изготовлено из свежего, сырого молока с изменениями химического состава
☒ молоко, которое изготовлено из сухого и/или концентрированного молока
☐ молоко, которое прошло термическую обработку

206 Что такое нормализованное молоко?

- ☐ это продукт, который изготовлен технологами путем добавления ароматизаторов и загустителей
☐ это продукт, который изготовлен из натурального молока с добавлением сухого молока и антиоксидантов
☐ В) это продукт, который изготовлен из сухого и/или концентрированного молока
☒ это продукт, который технологи получают только из свежего, сырого молока, удаляя или добавляя определенные составные части для того, чтобы привести состав молока к установленным нормам и показателям
☐ это продукт, прошедший термическую обработку

207 Как называют молочный продукт, полученный из сухого, концентрированного или сгущенного молока путем разбавления их водой?

- ☐ допускается использовать любой из перечисленных терминов
☐ нормализованный
☐ сублимированный
☒ восстановленный
☐ гомогенизированный

208 Под действием какого вещества свертывается молоко?

- ☐ метилоранж
☐ сода
☐ йод
☒ сычужный фермент
☐ фенолфталеин

209 Какова средняя жирность молока, которое дает корова?

- ☐ 0.065
☐ 0.045
☐ 0.025
☒ 0.035
☐ 0.055

210 Из молока, какого животного изготавливается кобылье молоко?

- ☐ корова
☐ зебра
☐ буйвол
☒ кобыль
☐ коза

211 На сколько группы подразделяется виды порчи молока?

- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☒ 4.0
- ☐ 5.0

212 Сколько времени может храниться стерилизованное молоко при комнатной температуре?

- ☐ несколько дней
- ☐ 10 часов
- ☐ 8 часов
- ☒ несколько недель
- ☐ 12 часов

213 Укажите продолжительность высокотемпературной пастеризации молока производимой в молочной промышленности.

- ☐ 50-60 минут
- ☐ 25-30 секунд
- ☐ 15-20 секунд
- ☒ 30 минут
- ☐ 40-45 минут

214 При какой температуре производится высокотемпературная пастеризация молока в молочной промышленности?

- ☐ 72-76 град. Цельсия
- ☐ 65-75 град. Цельсия
- ☐ 63-65 град. Цельсия
- ☒ 90-95 град. Цельсия
- ☐ 85-90 град. Цельсия

215 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве кобыльего молока?

- ☐ ацидофильные палочки и дрожжевые грибы
- ☐ термофильные и болгарские палочки
- ☐ ацидофильные и термофильные палочки
- ☒ болгарские палочки и дрожжевые грибы
- ☐ мезофильные и термофильные палочки

216 Какие бактерии окисляющие молочную кислоту используются в производстве йогурта?

- ☐ лактобацильные и мезофильные палочки
- ☐ ацидофильные и лактобацильные палочки
- ☐ мезофильные палочки и дрожжевые грибы
- ☒ стрептококки, термофильные и болгарские палочки
- ☐ термофильные палочки и дрожжевые грибы

217 Какой дефект консистенции вызывается накоплением маститных стрептококков при воспалении вымени, а также кишечными и некоторыми молочнокислыми бактериями?

- ☐ прогоркание
- ☐ синий цвет
- ☐ ярко желтый цвет
- ☒ творожистый
- ☐ слизистый

218 Какой дефект появляется с увеличением количества аэробных и молочнокислых бактерий в неостывшем молоке хранящимся в закрытом сосуде?

- ☐ слизистый
- ☐ чесночно-луковый запах
- ☐ горький вкус
- ☒ распад
- ☐ запах лекарства

219 Что такое гомогенизация молока?

- ☐ сбор молочного жира
- ☐ топление молочного жира при высокой температуре
- ☐ замораживание молочного жира
- ☒ размельчение и равномерное распределение их по поверхности жировых капель молока
- ☐ сбор в одно место молочного жира

220 На сколько групп делится диетические продукты прокисшего молока по способности ферментировать?

- ☐ 1.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

221 В чем измеряется кислотность молока?

- ☐ в килокалориях
- ☐ в процентах
- ☐ в градусах Цельсия
- ☒ в градусах Тернера
- ☐ в граммах

222 Какое вещество в составе молочного жира регулирует в организме обмен солей кальция и фосфорных кислот?

- ☐ молочный сахар
- ☐ минеральные вещества
- ☐ фосфатиды
- ☒ холестерин
- ☐ органические кислоты

223 Какое вещество в составе молока предотвращает рахит?

- ☐ стигмостерин
- ☐ кефалины
- ☐ лецитин
- ☒ эргостерин
- ☐ холестерин

224 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- ☐ лошадиное молоко
- ☐ коровье молоко
- ☐ буйволиное молоко
- ☒ овечье молоко
- ☐ верблюжье молоко

225 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- ☐ при 140-150 град. Цельсия
- ☐ при 130-140 град. Цельсия
- ☐ при 140-155 град. Цельсия
- ☒ при 135-150 град. Цельсия
- ☐ при 138-145 град. Цельсия

226 Какова температура моментальной пастеризации молока?

- ☐ 75 град. Цельсия
- ☐ 79 град. Цельсия
- ☐ 90 град. Цельсия
- ☒ 85 град. Цельсия
- ☐ 80 град. Цельсия

227 При какой температуре инактивируется (теряет активность) фермент липаза содержащееся в молоке?

- ☐ 75 град. Цельсия
- ☐ 65 град. Цельсия
- ☐ 55 град. Цельсия
- ☒ 80 град. Цельсия
- ☐ 70 град. Цельсия

228 Какой из нижеуказанных макроэлементов содержится в молоке меньше всего?

- ☐ P
- ☐ Mg
- ☐ Ca
- ☐ K
- ☒ Na

229 Какой из нижеперечисленных макроэлементов содержится в молоке больше всего?

- ☐ E) Ca
- ☐ Na
- ☐ K
- ☒ P
- ☐ Mg

230 Какой витамин содержится в коровьем молоке больше всего?

- ☐ витамин E
- ☐ витамин PP
- ☐ витамин D
- ☒ провитамин A
- ☐ витамин B

231 Какой витамин содержится в буйволином молоке больше всего?

- ☐ витамин E
- ☐ витамин PP
- ☐ витамин D
- ☒ витамин A
- ☐ витамин B

232 Какой из нижеперечисленных витаминов содержится в молоке меньше всего?

- ☐ витамин Е
- ☐ витамин РР
- ☐ витамин А
- ☒ витамин D
- ☐ витамин В

233 Какой витамин преобладает в молоке?

- ☐ витамин РР
- ☐ витамин D
- ☐ витамин А
- ☒ витамин В
- ☐ витамин Е

234 Укажите правильный вариант ответов, в котором указана причина нежелательных запахов молока и молочных продуктов.

- ☐ физические процессы
- ☐ патологические процессы
- ☐ физиологические процессы
- ☒ биохимические процессы
- ☐ генетические процессы

235 Какой показатель молока и молочных продуктов определяется с помощью центрифуги?

- ☐ сухое вещество
- ☐ влажность
- ☐ зольность
- ☒ жирность
- ☐ кислотность

236 В каком нижеуказанном продукте содержится лактоза как основной углевод?

- ☐ в варенье
- ☐ в шоколаде
- ☐ в мёде
- ☒ в молоке
- ☐ в конфете

237 С помощью какого прибора определяется жирность молока?

- ☐ сахариметр
- ☐ пикнометр
- ☐ рефрактометр
- ☒ центрифуга
- ☐ поляриметр

238 Какой углевод содержится в молоке?

- ☐ галактоза
- ☐ фруктоза
- ☐ сахароза
- ☒ лактоза
- ☐ мальтоза

239 Какова продолжительность хранения охлажденного молока?

- ☐ 48 ч
- ☒ 24 ч

- ☐ 72 ч
- ☐ 36 ч
- ☐ 64 ч

240 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- ☐ 1,020-1,025
- ☐ 1,025-1,030
- ☐ 1,028-1,035
- ☒ 1,027-1,032
- ☐ 1,025-1,030

241 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- ☐ период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- ☐ период дойки молока
- ☐ период остывания молока
- ☒ период неспособности микроорганизмов к развитию
- ☐ период проверки качества молока

242 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- ☐ 82-86 %
- ☐ 75-80 %
- ☐ 80-85 %
- ☒ 83-89 %
- ☐ 85-90 %

243 Массовая доля жира 6,0%, СОМО 8,0%, плотность не ниже 1,024 г на куб. см, кислотность 21 град. Тернера. Какое это молоко?

- ☐ белковое
- ☐ нежирное с кофе
- ☐ топленое
- ☒ пастеризованное цельное
- ☐ стерилизованное в бутылках

244 Что такое казеин?

- ☒ молочный белок
- ☐ молочный сахар
- ☐ молочная кислота
- ☐ молочный жир
- ☐ небелковое азотистое соединение

245 В каком ряду указаны физико-химические показатели качества молока?

- ☐ осмотическое давление, температура кипения, упаковка, запах, активная кислотность, маркировка
- ☐ титруемая кислотность, плотность, консистенция, запах, паковка
- ☐ плотность, вязкость, цвет, вкус, маркировка
- ☒ вязкость, температура кипения, осмотическое давление, плотность
- ☐ титруемая кислотность, активная кислотность, вкус, консистенция

246 В каком ряду правильно указана продолжительность кратковременной пастеризации молока?

- ☐ несколько минут
- ☐ 40-45 минут
- ☐ 25-30 секунд
- ☒ 15-20 секунд

☐ 50-60 минут

247 В каком ряду правильно указана продолжительность длительной пастеризации молока?

- ☐ 50-60 минут
☐ 25-30 секунд
☐ 15-20 секунд
☒ несколько минут
☐ 40-45 минут

248 Укажите температуру мгновенной пастеризации молока.

- ☐ 72-76 град. Цельсия
☐ 70-75 град. Цельсия
☐ 63-65 град. Цельсия
☒ 85-90 град. Цельсия
☐ 65-69 град. Цельсия

249 В каком ряду правильно указана температура кратковременной пастеризации молока?

- ☐ 75-85 град. Цельсия
☐ 70-75 град. Цельсия
☐ 63-65 град. Цельсия
☒ 72-76 град. Цельсия
☐ 65-69 град. Цельсия

250 В каком ряду правильно указана температура длительной пастеризации молока?

- ☐ 60-65 град. Цельсия
☐ 63-69 град. Цельсия
☐ 72-74 град. Цельсия
☒ 63-65 град. Цельсия
☐ 50-55 град. Цельсия

251 При какой температуре происходит стерилизация молока?

- ☐ 140-150 град. Цельсия
☐ 140-155 град. Цельсия
☐ 130-140 град. Цельсия
☒ 120-130 град. Цельсия
☐ 138-145 град. Цельсия

252 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- ☐ 75-85 град. Цельсия
☐ 70-75 град. Цельсия
☐ 62-65 град. Цельсия
☒ 72-76 град. Цельсия
☐ 65-69 град. Цельсия

253 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- ☐ 60-65 град. Цельсия
☐ 63-69 град. Цельсия
☐ 72-74 град. Цельсия
☒ 63-65 град. Цельсия
☐ 59-62 град. Цельсия

254 Молоко, какого животного используется в производстве сыра “Мотал”?

- ☐ коровье молоко
- ☐ верблюжье молоко
- ☐ лошадиное молоко
- ☒ овечье молоко
- ☐ буйволиное молоко

255 При какой температуре проводится стерелизация молока?

- ☐ при 140-150 град. Цельсия
- ☐ при 130-140 град. Цельсия
- ☐ при 140-155 град. Цельсия
- ☒ при 135-150 град. Цельсия
- ☐ при 138-145 град. Цельсия

256 Какова температура моментальной пастеризации молока?

- ☐ 75 град. Цельсия
- ☐ 79 град. Цельсия
- ☐ 90 град. Цельсия
- ☒ 85 град. Цельсия
- ☐ 80 град. Цельсия

257 В каком ряду правильно указана плотность молока (в граммах на кубический сантиметр)?

- ☐ 1,020-1,025
- ☐ 1,025-1,030
- ☐ 1,028-1,035
- ☒ 1,027-1,032
- ☐ 1,025-1,030

258 Какой период обладает бактерицидной способностью молоко?

- ☐ период содержания не менее 5000 микроорганизмов в молоке
- ☐ период дойки молока
- ☐ период остывания молока
- ☒ период неспособности микроорганизмов к развитию
- ☐ период проверки качества молока

259 Сколько процентов воды содержится в молоке?

- ☐ 82-86 %
- ☐ 75-80 %
- ☐ 80-85 %
- ☒ 83-89 %
- ☐ 85-90 %

260 Сколько бактерий находится в 1 мл пастеризованного молока?

- ☐ 230000.0
- ☐ 350000.0
- ☐ 300000.0
- ☒ 200000.0
- ☐ 250000.0

261 В скольких процентной жирностью выпускается стерилизованное молоко?

- ☒ 2,5 и 3,2%
- ☐ 3,7 и 4,0%
- ☐ 3,6 и 3,8%

- ☐ 3,5 и 4%
- ☐ 3,6 и 4,1

262 Сколько процентов воды в среднем содержится в молоке?

- ☐ 0.958
- ☐ 0.821
- ☐ 0.815
- ☒ 0.875
- ☐ 0.915

263 Укажите температуру кипения молока.

- ☐ 100,4 град. Цельсия
- ☐ 100,6 град. Цельсия
- ☐ 100,5 град. Цельсия
- ☒ 100,2 град. Цельсия
- ☐ 100,7 град. Цельсия

264 В каком ряду правильно указана кислотность свежего молока?

- ☐ 20- 22 град. Тернера
- ☐ 22- 24 град. Тернера
- ☐ 19- 21 град. Тернера
- ☒ 16- 18 град. Тернера
- ☐ 25- 27 град. Тернера

265 Сколько процентов воды в среднем содержит молоко?

- ☐ 0.738
- ☐ 0.92
- ☐ 0.778
- ☒ 0.875
- ☐ 0.699

266 Укажите температуру плавления молочного жира.

- ☐ 18- 23 град. Цельсия
- ☐ 35- 40 град. Цельсия
- ☐ 22- 26 град. Цельсия
- ☒ 27- 34 град. Цельсия
- ☐ 35- 40 град. Цельсия

267 Укажите энергетическую ценность 100 грамм коровье молоко в ккал – ях.

- ☐ 310.0
- ☐ 350.0
- ☐ 330.0
- ☒ 289.0
- ☐ 250.0

268 Какой вариант указывает на кратковременную пастеризацию молока?

- ☐ 75-85 град. Цельсия
- ☐ 70-75 град. Цельсия
- ☐ 62-65 град. Цельсия
- ☒ 72-76 град. Цельсия
- ☐ 65-69 град. Цельсия

269 Какой вариант указывает на долговременную пастеризацию молока?

- ☐ 60-65 град. Цельсия
- ☐ 63-69 град. Цельсия
- ☐ 72-74 град. Цельсия
- ☒ 63-65 град. Цельсия
- ☐ 59-62 град. Цельсия

270 При какой температуре вырабатывается топлёное молоко и сколько процентов жира оно содержит?

- ☐ 70 град. Цельсия; 3-4%
- ☐ 80 град. Цельсия; 4-5%
- ☐ 75 град. Цельсия; 2-3%
- ☒ 95 град. Цельсия; 4-6%
- ☐ 60 град. Цельсия; 1-2%

271 В какой витамин превращается эргостерин молочного жира под воздействием ультрафиолетовых лучей?

- ☐ E
- ☐ B
- ☐ A
- ☒ D
- ☐ K

272 При какой температуре хранятся обезжиренные творожные изделия?

- ☐ -20 град. Цельсия
- ☒ -18 град. Цельсия
- ☐ -14 град. Цельсия
- ☐ -15 град. Цельсия
- ☐ -17 град. Цельсия

273 При какой температуре хранятся жирные творожные изделия?

- ☐ -13 град. Цельсия
- ☒ -12 град. Цельсия
- ☐ -8 град. Цельсия
- ☐ -10 град. Цельсия
- ☐ -15 град. Цельсия

274 В каком ряду правильно указана кислотность творожных изделий?

- ☐ 160- 170 град. Тернера
- ☒ 190- 200 град. Тернера
- ☐ 180- 190 град. Тернера
- ☐ 140- 150 град. Тернера
- ☐ 170- 180 град. Тернера

275 В каком ряду правильно указана жирность сызмы по стандарту?

- ☐ 0.13
- ☒ 0.15
- ☐ 0.2
- ☐ 0.18
- ☐ 0.12

276 Какие окислительные стрептококки молока используются в производстве творога?

- ☐ грибковые дрожжи спиртового брожения
- ☒ мезофильные палочки
- ☐ термофильные палочки
- ☐ грибковые дрожжи
- ☐ ацедофильные палочки

277 Какое молоко используется в производстве творога?

- ☐ белковое молоко
- ☐ стерилизованное молоко
- ☐ замороженное молоко
- ☒ пастеризованное молоко
- ☐ топленое молоко

278 Укажите основное сырье для производства сметаны.

- ☐ сухие сливки, сухое молоко и стерилизованное молоко
- ☐ свежее сухое молоко, сухие молоко и маргарин
- ☐ свежие сливки, сухие сливки, сухие молоко и творог
- ☒ свежие сливки, сухие сливки, жирное и обезжиренное молоко
- ☐ сухие сливки, обезжиренное молоко и маргарин

279 В каком ряду правильно указаны жирности творога?

- ☐ 18%, 7%, 6%
- ☐ 12%, 5%, 7%
- ☐ 16%, 8%, 3%
- ☒ 18%, 9%, 5%
- ☐ 19%, 10%, 7%

280 Сколько процентов жира содержится в сметане?

- ☐ 35-40%
- ☐ 15-25%
- ☐ 10-15%
- ☒ 10-40%
- ☐ 25-35%

281 Укажите влажность и кислотность Крестьянского творога.

- ☐ влажность – 75%; кислотность – 220 град. Тернера
- ☐ влажность – 70%; кислотность – 190 град. Тернера
- ☐ влажность – 80%; кислотность – 220 град. Тернера
- ☒ влажность – 75%; кислотность – 200 град. Тернера
- ☐ влажность – 60%; кислотность – 210 град. Тернера

282 Сколько процентов жирности в основном должно быть в кефире и ацедофильном катыке?

- ☐ 0.039
- ☐ 0.025
- ☐ 0.018
- ☒ 0.032
- ☐ 0.046

283 В каком ряду правильно указано количество методов производства творога?

- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0

- ☒ 2.0
☐ 1.0

284 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества кисломолочных продуктов?

- ☐ внешний вид упаковочной тары, запах, вкус, йодное число
☐ запах, вкус, кислотное число, консистенция, цвет продукции
☐ внешний вид упаковочной тары, количество воды и летучих веществ
☒ внешний вид упаковочной тары, цвет продукции, консистенция, вкус и запах
☐ запах, вкус, количество летучих веществ, внешний вид упаковочной тары

285 В каком ряду правильно указаны органолептические показатели качества сметаны?

- ☐ запах, вкус и цвет, кислотность, внешний вид
☐ упаковка, вкус и запах, кислотное число, цвет
☐ упаковка, внешний вид, цвет, кислотность
☒ упаковка, внешний вид, цвет, консистенция, вкус и запах
☐ запах, вкус, цвет, консистенция, количество воды и летучих веществ

286 Какой процесс нужно провести, чтобы вывести газы из состава кефира и кумыз?

- ☐ при 63- 65 град. Цельсия выдержать 20 мин. в водяной бане
☐ добавить воду температурой 15- 20 град. Цельсия
☐ нагреть до 30 град. Цельсия
☒ нагреть в водяной бане до 35- 40 град. Цельсия, остудить до 20 град. Цельсия
☐ нагреть до 20 град. Цельсия остудить

287 К уничтожению подлежит только ... молочная продукция.

- ☐ отбракованная
☐ условно пригодная
☐ стандартная
☒ опасная
☐ потенциально опасная

288 Опасные кисломолочные продукты подлежат к

- ☐ маркировке
☐ переработке
☐ реализацию
☒ уничтожению
☐ обработке

289 В каком варианте ответов точно указана причина нежелательных запахов кисломолочных продуктов?

- ☐ патологические процессы
☐ генетические процессы
☐ физические процессы
☒ микробиологические процессы
☐ физиологические процессы

290 Укажите причины нежелательных запахов творога и творожных изделий.

- ☐ физические, генетические процессы
☐ физиологические, биохимические процессы
☐ микробиологические, гистологические процессы
☒ микробиологические, биохимические процессы

- ☐ генетические, химические процессы

291 При какой температуре замораживают обезжиренные творожные изделия?

- ☐ 14 град. Цельсия
☐ 16 град. Цельсия
☐ 15 град. Цельсия
☒ 18 град. Цельсия
☐ 20 град. Цельсия

292 При какой температуре замораживают жирные творожные изделия?

- ☐ 14 град. Цельсия
☐ 15 град. Цельсия
☐ 20 град. Цельсия
☒ 12 град. Цельсия
☐ 18 град. Цельсия

293 Какой процент жира должны содержать полужирные творожные изделия?

- ☐ 0.07
☐ 0.06
☐ 0.1
☒ 0.08
☐ 0.09

294 Какой процент жира должны содержать творожные изделия повышенной жирности?

- ☐ 23- 27%
☐ 25- 30%
☐ 15- 20%
☒ 20- 26%
☐ 15- 18%

295 Какой кисломолочный продукт имеет 15% жирности по ГОСТ – у?

- ☐ ряжанка
☐ катык
☐ йогурт
☒ сюзма
☐ простокваша

296 В каком ряду правильно указано содержание воды в сюзме?

- ☐ 0.75
☐ 0.65
☐ 0.6
☒ 0.7
☐ 0.72

297 Какая жирность должно быть у молока, предназначенное для производства сюзмы?

- ☐ 0.038
☐ 0.035
☒ 0.036
☐ 0.032
☐ 0.045

298 При какой температуре подвергается пастеризации нежирное молоко, предназначенное для производства творога?

- ☐ 78 град. Цельсия
- ☐ 75 град. Цельсия
- ☐ 70 град. Цельсия
- ☒ 80 град. Цельсия
- ☐ 63 град. Цельсия

299 Какое количество ассортимента имеет сметана в зависимости от сырья?

- ☐ 1.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 5.0
- ☐ 2.0

300 Сколько видов имеет творог в зависимости от технологии и используемого сырья?

- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

301 В результате чего возникает кислый вкус творога?

- ☐ недостаточной связности частиц творога
- ☐ глубокого разложения белка гнилостными бактериями
- ☐ распада белков под влиянием пептонизирующих бактерий
- ☒ переквашивания сгустка, длительного самопрессования и хранения при повышенных температурах
- ☐ газообразования

302 Получают из молока кобылиц. Подразделяют на слабый, средний, крепкий. Массовая доля спирта в нем соответственно до 1, 1,75 и 2,5% при кислотности 60-80, 81-105 и 106-120 град. Тернера. Какой это кисломолочный напиток?

- ☐ простокваша
- ☐ кефир
- ☐ ацидофилин
- ☒ кумыс
- ☐ йогурт

303 Укажите продолжительность пастеризации молоко для получения обыкновенной простокваши.

- ☐ 30-40 мин.
- ☐ 20-25 мин.
- ☐ 10-15 мин.
- ☒ 5-10 мин.
- ☐ 25-30 мин.

304 Какой из нижеуказанных показателей не относится органолептическим показателям качества сметаны?

- ☐ запах
- ☐ консистенция
- ☐ цвет
- ☒ кислотность
- ☐ вкус

305 В каком ряду правильно указана кислотность сметаны жирности 10%?

- ☐ 60 – 70 град. Тернера
- ☐ 110 – 120 град. Тернера
- ☐ 96 – 106 град. Тернера
- ☒ 75 – 95 град. Тернера
- ☐ 120 – 130 град. Тернера

306 При какой температуре пастеризуют молоко для получения обыкновенной простокваши?

- ☐ 80-85 град. Цельсия
- ☐ 72-76 град. Цельсия
- ☐ 63-65 град. Цельсия
- ☒ 85-90 град. Цельсия
- ☐ 76-80 град. Цельсия

307 Сколько источника различают первичной микрофлоры кисломолочных продуктов?

- ☐ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 5.0

308 Укажите продолжительность пастеризация сливок.

- ☐ 55-60 минут
- ☐ 40-45 минут
- ☐ 30-50 секунд
- ☒ 15-20 секунд
- ☐ 50-55 минут

309 При какой температуре проводится пастеризация сливок?

- ☐ 75 град. Цельсия
- ☒ 85 град. Цельсия
- ☐ 95 град. Цельсия
- ☐ 90 град. Цельсия
- ☐ 65 град. Цельсия

310 С какого органолептического показателя начинается идентификация творога и творожных изделий?

- ☐ запаха
- ☐ вкуса
- ☐ прозрачности
- ☒ внешнего вида
- ☐ консистенции

311 Для какой молочной продукции применяется уничтожение?

- ☐ потенциально опасной
- ☐ отбракованной
- ☐ В) стандартной
- ☒ опасной
- ☐ условно пригодной

312 Что довольно часто является объектом фальсификации молочных консервов?

- ☒ маркировка
- ☐ упаковка
- ☐ масса
- ☐ объем
- ☐ вес

313 Что такое сертификат в области экспертизы молочных консервов?

- ☐ ГОСТ
- ☒ технический документ о соответствии товара гигиеническим требованиям безопасности
- ☐ ветеринарный документ
- ☐ методическое указание о товаре
- ☐ ТУ

314 Что должен делать эксперт перед началом проведения количественной экспертизы молочных консервов?

- ☒ ознакомится со всеми необходимыми документами
- ☐ ознакомится только со стандартами
- ☐ ознакомится заявкой
- ☐ ознакомится договорами
- ☐ ознакомится только ТСД

315 В каком ряду правильно указано количество методов получения молочных консервов?

- ☐ 1.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

316 Укажите определенные особенности, которые характерны для заменителей используемые в производстве сгущенного молока.

- ☐ не сходство
- ☒ сходство
- ☐ перемаркировка
- ☐ повышенная цена
- ☐ не идентичность

317 Какие определенные особенности характерны для заменителей, используемые в производстве сгущенного молока?

- ☒ идентичность характерных признаков
- ☐ не сходства потребительских свойств
- ☐ пересортица
- ☐ способы подделки
- ☐ не идентичность характерных признаков

318 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с какао?

- ☒ 0.435
- ☐ 0.505
- ☐ 0.495
- ☐ 0.485
- ☐ 0.475

319 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- ☐ 0.47
- ☒ 0.44
- ☐ 0.5
- ☐ 0.48
- ☐ 0.49

320 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из обезжиренного молока?

- ☐ 0.35
- ☒ 0.3
- ☐ 0.2
- ☐ 0.25
- ☐ 0.4

321 Сколько процентов сахара содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- ☐ 0.467
- ☒ 0.435
- ☐ 38,4%
- ☐ 0.492
- ☐ 0.333

322 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с сахаром, выработанное из жирного молока?

- ☒ 0.265
- ☐ 0.187
- ☐ 0.305
- ☐ 0.29
- ☐ 0.28

323 При какой температуре подвергается пастеризации обезжиренное молоко?

- ☐ 90 град. Цельсия
- ☒ 80 град. Цельсия
- ☐ 60 град. Цельсия
- ☐ 75 град. Цельсия
- ☐ 85 град. Цельсия

324 В каком ряду указаны консервные виды масла?

- ☐ молочный жир, диетическое
- ☒ плавленное, стерилизованное
- ☐ топленое
- ☐ сладкосливочное
- ☐ масло с разными наполнителями

325 Чем определяется пищевая и биологическая ценность сливочного масла?

- ☒ химическим составом
- ☐ исходным сырьем
- ☐ показателям безопасности
- ☐ органолептическим показателям
- ☐ биологическим показателям

326 Сколько жира в составе топленого масла?

- ☐ 0.48
☒ 0.99
☐ 1.0
☐ 0.85
☐ 0.79

327 Какое масло содержит самое высокое количество жира?

- ☒ топленое масло
☐ Е) бараний жир
☐ говяжий жир
☐ растительное масло
☐ сливочное масло

328 Сколько процентов жира должны содержать сливки, используемые в производстве сливочного масла

- ☒ 0.25
☐ 0.35
☐ 0.3
☐ 0.2
☐ 0.15

329 Изготовлено из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5% или 82,5%, воды не более 16%. Какое это масло?

- ☒ Кисломолочное
☐ Крестьянское
☐ Любительское
☐ Сладкосливочное
☐ Вологодское

330 Какие показатели качества сливочного масла оцениваются органолептическим методом?

- ☐ консистенция, запах, цвет, число омыления
☒ вкус и запах, консистенция, цвет
☐ прозрачность, вкус, цвет, количество воды и летучих жирных кислот
☐ цвет, вкус, запах, кислотность, прозрачность
☐ вкус и запах, кислотность, цвет

331 Укажите верное количество методов производства сливочного масла.

- ☐ 5.0
☐ 3.0
☒ 2.0
☐ 1.0
☐ 4.0

332 В каком ряду указано число омыления сливочного масла?

- ☐ 123- 210
☒ 223- 233
☐ 110- 120
☐ 440- 500
☐ 323- 433

333 Какой процент воды содержит несоленое сливочное масло?

- ☐ 0.855

- ☐ 83.7
- ☐ 0.845
- ☒ 0.825
- ☐ 0.89

334 В каком ряду правильно указано количество растительного масла в Диетическом сливочном масле?

- ☐ 0.2
- ☐ 0.23
- ☐ 0.3
- ☐ 0.27
- ☒ 0.25

335 Сколько по балльной системе оценивается качество сливочного масла?

- ☐ 10.0
- ☐ 50.0
- ☒ 100.0
- ☐ 25.0
- ☐ 30.0

336 Что из нижеперечисленного является показателем безопасности сливочного масла?

- ☐ крахмал, соли, кислоты, микотоксины
- ☒ токсичные вещества, пестициды, микотоксины, радионуклиды
- ☐ жиры, белки, токсичные вещества
- ☐ углеводы, минеральные вещества, радионуклиды
- ☐ вода, целлюлоза, сахароза, пестициды

337 В каком ряду правильно указано содержание воды в Диетическом сливочном масле?

- ☐ 0.2
- ☒ 0.26
- ☐ 0.23
- ☐ 0.21
- ☐ 0.25

338 В каком ряду правильно указано содержание воды в Крестьянском масле?

- ☐ 0.23
- ☒ 0.25
- ☐ 0.3
- ☐ 0.2
- ☐ 0.27

339 Что означают водянные капли в поперечном разрезе сливочного масла?

- ☐ длительное механическое действие при обработке сливочного масла
- ☒ достаточная промывка и обработка сливочного масла
- ☐ добавка соли больше положенного
- ☐ при солении использование некачественной соли
- ☐ нарушение температурного режима при обработке

340 Сколько процентов жира содержится в Голландском сыре?

- ☐ 0.55
- ☒ 0.5
- ☐ 0.35

- ☐ 0.45
☐ 0.4

341 На сколько подклассов подразделяется сычужные сыры?

- ☐ 6.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0
☐ 4.0

342 Сколько процентов воды содержит сгущенное молоко с какао?

- ☐ 0.293
☒ 0.275
☐ 0.316
☐ 0.298
☐ 0.301

343 На сколько классов подразделяются сыры по технологии производства?

- ☐ 1.0
☐ 5.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0

344 Что является причиной пузырчатой консистенции сыра?

- ☐ использование молока с высокой кислотностью
☒ неправильная обработка и блокировка частицы сыра
☐ использование молока коровы заболевшей маститом
☐ высокая кислотность сыра
☐ высокая жирность молока

345 Что является причиной мягкой,размазывающейся консистенции сыра?

- ☐ высокая кислотность сыра
☒ неаккуратная,неполная обработка частиц, большое количество влажности в сыре
☐ неправильная обработка частицы сыра в процессе нагревания
☐ высокая жирность молока
☐ неправильное образование слоя сыра

346 Что является причиной творожного вкуса и неприятного запаха сыра?

- ☒ использование молока с высокой кислотностью
☐ производство смеси солей магния и сульфатов для посола сыра
☐ кормление животных кормом, придающим молоку вяжущий привкус
☐ невыполнение стадии соления
☐ выращивание и хранение сыра при высокой температуре

347 Что является причиной горького, щелочного вкуса сыра?

- ☒ сбор продуктов образовавшихся при расщеплении масла под действием ферментов и образование щелочных продуктов
☐ не полное выращивание
☐ слишком “сухое” приготовление сыра
☐ присутствие в молоке и сыре бактерий окисляющих масляную кислоту
☐ выращивание и хранение сыра при высокой температуре

348 Как называется запах, возникающий во время брожения?

- ☐ аромат
- ☒ букет
- ☐ во время брожения запаха не возникает
- ☐ гниlostный запах
- ☐ плесневый запах

349 Как называется запах, возникающий во время созревания (напр. сыр ?

- ☒ букет
- ☐ гниlostный запах
- ☐ во время созревания запаха не возникает
- ☐ плесневый запах
- ☐ аромат

350 Ослизлая поверхность, рыхлый наружный слой – это дефект, какого сыра?

- ☒ рассольные сыры
- ☐ плавленые сыры
- ☐ мягкие сыры
- ☐ полутвердые сыры
- ☐ твердые сыры

351 Укажите йодное число твердых сыров.

- ☒ 28-40
- ☐ 80-90
- ☐ 75-100
- ☐ 50-60
- ☐ 120-200

352 Какое брожение играет важную роль при созревании сыров?

- ☒ пропионовокислое
- ☐ спиртовое
- ☐ молочнокислое
- ☐ маслянокислое
- ☐ уксуснокислое

353 В каком ряду правильно указана кислотность сыра Мотал?

- ☒ 340- 330 град. Тернера
- ☐ 280- 260 град. Тернера
- ☐ 300- 280 град. Тернера
- ☐ 250- 230 град. Тернера
- ☐ 220- 200 град. Тернера

354 На сколько групп подразделяется мягкие сычужные сыры?

- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 3.0

355 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из сырого молока?

- ☐ 40.0

- ☒ 60.0
☐ 20.0
☐ 30.0
☐ 50.0

356 Через сколько дней могут реализоваться сыры, выработанные из пастеризованного молока?

- ☐ 70.0
☐ 80.0
☒ 20.0
☐ 40.0
☐ 60.0

357 Сколько процентов соли содержит сыр Брынза?

- ☐ 9- 11
☒ 3- 7
☐ 1,5- 2,6
☐ 2,5- 2,8
☐ 13- 15

358 Каким сырам свойствен привкус копчености?

- ☐ плавленым к обеду
☒ плавленым колбасным
☐ плавленым ломтевым
☐ плавленым пастообразным
☐ сырным пастам

359 Жира не содержит, массовая доля влаги 40%, соли 6,5%, донника не более 2,5%, его выпускают в виде головок и в порошке. Какой это сыр?

- ☐ сулугуни
☒ кисломолочный
☐ плавленый
☐ голландский
☐ Рокфор

360 Поверхность сыра сероватого цвета с грязным или синеватым оттенком: – укажите причину этого дефекта.

- ☐ пересолка
☒ воздействие сероводорода на соли железа и меди
☐ низкая температура первого этапа созревания
☐ нарушение условий окрашивания молока
☐ присутствие большой дозы красящих веществ

361 На сколько групп подразделяется плавленые сыры в зависимости от консистенции и назначения?

- ☐ 5.0
☒ 6.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☐ 3.0

362 Из какого отдела не состоит многокамерный желудок крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ сетка

- ☒ сумка
- ☐ рубец
- ☐ сычуг
- ☐ книжка

363 На сколько видов подразделяют субпродукты в зависимости от термического состояния?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 1.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

364 .Какие из ниже перечисленных не относятся к небелковым азотистым экстрактивным веществам мышечной ткани?

- ☐ аденозинтрифосфат
- ☐ карнозин
- ☒ креатин
- ☐ креатинфосфат
- ☐ гликоген

365 При гидролитическом расщеплении гликогена под влиянием ферментов амилазы и мальтозы образуется:

- ☒ глюкоза
- ☐ трегалоза
- ☐ лактоза
- ☐ рамноза
- ☐ сахароза

366 Какие белки не относятся к белкам межклеточных пространств?

- ☐ липопротеиды
- ☐ муцины
- ☐ нейрокератины
- ☒ фосфопротеиды
- ☐ мукоиды

367 Какой белок не относится к белкам саркоплазмы?

- ☐ миоген
- ☒ актин
- ☐ нуклеопротеиды
- ☐ миоглобин
- ☐ миоальбумин

368 Какими веществами представлены липиды в мясе?

- ☒ триглицеридами, фосфолипидами и холестерином
- ☐ фосфолипиды, фитостерины, холестерин
- ☐ фитостерины, триглицериды, холестерин
- ☐ воски, холестерин, триглицериды
- ☐ триглицеридами, фитостеринами, восками

369 Какими свойствами обладают азотистые экстрактивные вещества в мясе?

- ☐ обладают пищевой ценностью
- ☒ обуславливают специфичность вкуса и запаха

- ☐ являются источником образования витамина D
- ☐ играют важную роль в обмене мышечной и нервной ткани
- ☐ предупреждают гипертонию

370 Каково содержание углеводов в мясе тотчас же после убоя скота?

- ☐ 0.05
- ☒ 0.01
- ☐ 0.03
- ☐ 0.1
- ☐ 0.0

371 Сколько истинных и ложных пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 9 истинных и 3 ложных
- ☐ 4 истинных и 5 ложных
- ☐ 4 истинных и 3 ложных
- ☒ 8 истинных и 5 ложных
- ☐ 5 истинных и 5 ложных

372 Сколько пар ребер у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 11.0
- ☐ 9.0
- ☐ 10.0
- ☒ 13.0
- ☐ 8.0

373 Сколько хвостовых позвонков у овец?

- ☐ 8- 5
- ☐ 10- 14
- ☐ 6- 10
- ☒ 12- 18
- ☐ 9- 13

374 Сколько хвостовых позвонков у свиней?

- ☐ 4- 8
- ☐ 10- 15
- ☐ 16- 20
- ☒ 20- 26
- ☐ 7- 11

375 Сколько хвостовых позвонков у крупного рогатого скота?

- ☐ 4- 8
- ☐ 10- 14
- ☐ 22- 26
- ☒ 16- 20
- ☐ 9- 13

376 Сколько крестцовых позвонков у овец и свиней?

- ☐ 10.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 4.0
- ☐ 8.0

377 Сколько крестцовых позвонков у крупного рогатого скота?

- ☐ 10.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☒ 5.0
- ☐ 8.0

378 Сколько спинных позвонков у свиней?

- ☐ 5.0
- ☐ 10.0
- ☐ 17.0
- ☒ 14.0
- ☐ 8.0

379 Сколько спинных позвонков у крупного и мелкого рогатого скота?

- ☐ 6.0
- ☐ 9.0
- ☐ 10.0
- ☒ 13.0
- ☐ 7.0

380 Как называется второй шейный позвонок?

- ☐ перо
- ☐ крылья
- ☐ атлант
- ☒ гребень
- ☐ лопатка

381 Сколько шейных позвонков в скелете убойных животных?

- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☒ 7.0
- ☐ 4.0

382 Количество крови у овец составляет:

- ☐ 0.35
- ☐ 0.25
- ☐ 0.15
- ☒ 0.07
- ☐ 0.02

383 Какой процесс при переработке коз и овец не проводится ?

- ☐ зачистка и клеймение
- ☐ снятие шкуры
- ☐ обескровливание
- ☒ оглушение
- ☐ нутровка

384 Что делают со скотом при обнаружении болезни при заготовке?

- ☐ лечат

- ☐ возвращают обратно
- ☐ посылают на карантин
- ☒ помещают в изолятор
- ☐ направляют на убой

385 Каково среднее содержание костей в туши свиней?

- ☐ 15- 25%
- ☐ от 25- 35%
- ☐ от 15- 15%
- ☒ от 8 до 15%
- ☐ 35- 45%

386 Каково среднее содержание костей в туши овец?

- ☐ 45- 55%
- ☐ от 23- 33%
- ☐ от 10- 15%
- ☒ от 15- 22%
- ☐ 35- 45%

387 Каково содержание костей в разделанной туше крупного рогатого скота?

- ☐ 45- 50%
- ☐ 13- 17%
- ☐ 30- 40%
- ☒ 18- 20%
- ☐ 10- 15%

388 Какие из ниже перечисленных не относятся к разновидности соединительной ткани?

- ☐ эластическую
- ☐ рыхлую
- ☐ ретикулярную
- ☒ упругую
- ☐ плотную

389 Какие различают ткани в зависимости от строения и сократительной деятельности мышечных волокон?

- ☐ поперечнополосатую, ребристую, сердечную
- ☐ сердечную, перпендикулярно полосатую, ребристую
- ☐ сердечную, полосатую, ребристую
- ☒ поперечнополосатую, гладкую, сердечную
- ☐ гладкую, ребристую, сердечную

390 Что осуществляет лизосомы?

- ☐ обмен веществ
- ☐ дыхание
- ☒ переваривание
- ☐ синтез белка
- ☐ энергетику клетки

391 Что осуществляет рибосомы?

- ☐ образование гликогена
- ☒ синтез белка
- ☐ синтез углеводов

- ☐ обмен веществ
- ☐ переваривание

392 Что обуславливают митохондрии?

- ☒ дыхание и энергетику клетки
- ☐ синтез белка
- ☐ переваривание
- ☐ обмен веществ
- ☐ синтез углеводов

393 Какими показателями определяют качество мяса при экспертизе?

- ☐ физическими, химическими
- ☒ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими, гистологическими
- ☐ физико-химическими, биологическими
- ☐ органолептическими, физическими, химическими
- ☐ гистологическими, физическими, физико-гигиеническими

394 Какова температура парного мяса?

- ☐ 15- 18 °С
- ☐ 26- 28 °С
- ☒ 33- 38 °С
- ☐ 22- 24 °С
- ☐ 27- 29 °С

395 В чем не выражаются видовые различия мяса?

- ☐ консистенции, вкусе и запахе мяса после кулинарной обработке
- ☐ запахе сырого мяса
- ☐ свойствах соединительной ткани
- ☐ цвете и консистенции мускульной и жировой тканей
- ☒ в свойстве нервной ткани

396 Какая ткань мяса имеет пищевую ценность?

- ☐ костная
- ☐ нервная
- ☐ соединительная
- ☐ эпителиальная
- ☒ мышечная

397 Что такое живая масса скота?

- ☒ это чистая масса животного за минусом скидки 3% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 6% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 5% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 8% на содержимое желудочно- кишечного тракта
- ☐ это чистая масса животного за минусом скидки 7% на содержимое желудочно- кишечного тракта

398 Какие показатели относятся к упитанности крупного рогатого скота ниже средней?

- ☒ неудовлетворительно развитая мускулатура
- ☐ удовлетворительно развитая мускулатура
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- ☐ хорошо развитая мускулатура

399 Какие показатели относятся к средней упитанности крупного рогатого скота?

- ☐ неудовлетворительно развитая мускулатура
- ☐ хорошо развитая мускулатура
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков заметно выступают
- ☐ остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают
- ☒ остистые отростки спинных и поясничных позвонков слегка выступают

400 Какие показатели относятся к высшей упитанности крупного рогатого скота?

- ☐ неудовлетворительно развитая мускулатура
- ☒ округлые формы туловища; хорошо развитая мускулатура
- ☐ удовлетворительно развитая мускулатура
- ☐ несколько угловатые формы туловища
- ☐ угловатые формы туловища

401 У каких из нижеуказанных животных, выход мяса выше?

- ☐ лошади
- ☒ свиньи
- ☐ крупный рогатый скот
- ☐ мелкий рогатый скот
- ☐ зебу

402 Какой фактор не влияет на мясную продуктивность скота?

- ☐ возраст скота
- ☒ цвет шкуры
- ☐ технология убоя
- ☐ степень упитанности
- ☐ порода скота

403 Какими показателями оценивают качество мяса?

- ☐ органолептическими, физико-химическими гистологическими
- ☐ физическими, химическими, бактериологическими
- ☒ органолептическими, физико-химическими, микробиологическими,
- ☐ физико-химическими, биологическими, гистологическими
- ☐ гистологическими, физическими, физиологическими

404 Что такое выход мяса и в какой единице его выражают?

- ☐ туша, полученная в результате убоя животного, в кг
- ☒ отношение массы парной туши к живой массе скота, в %
- ☐ масса туши освобожденной от головы и ног, в кг
- ☐ масса туши освобожденной от внутренностей, головы и ног, в кг
- ☐ масса туши освобожденной от внутренностей, в кг

405 Какова температура мороженных субпродуктов?

- ☐ не выше -20 град. Цельсия
- ☐ не выше -15 град. Цельсия
- ☐ не выше -10 град. Цельсия
- ☒ не выше -6 град. Цельсия
- ☐ не выше -25 град. Цельсия

406 Какова температура охлажденных субпродуктов?

- ☐ от 4 до 6 градусов по Цельсию

- ☐ от -4 до 0 градусов по Цельсию
- ☐ от -2 до 6 градусов по Цельсию
- ☒ от 0 до 6 градусов по Цельсию
- ☐ от 5 до 8 градуссов по Цельсию

407 Какой субпродукт относится к II категории?

- ☐ сердце
- ☐ язык
- ☐ почки
- ☒ ноги
- ☐ мозги

408 Какой субпродукт относится к I категории?

- ☐ ноги
- ☐ селезенка
- ☐ губы
- ☒ язык
- ☐ легкое

409 На сколько категорий подразделяют субпродукты?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0

410 Какие субпродукты относятся к наиболее ценным в пищевом отношении?

- ☐ ноги
- ☐ селезенка
- ☒ печень
- ☐ желудки
- ☐ уши

411 Какие субпродукты относятся к малоценным?

- ☐ печень
- ☐ сердце
- ☐ почка
- ☒ уши
- ☐ язык

412 Что из нижеуказанного не относится к субпродуктам?

- ☐ язык
- ☐ желудок
- ☐ почка
- ☒ туша
- ☐ селезёнка

413 Укажите признак, относящийся к несвежему мясу.

- ☐ на поверхности туши корочка подсыхания бледно- розового цвета
- ☐ консистенция мяса на разрезе плотная, упругая
- ☐ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
- ☒ при надавливании пальцем слегка не выравнивается

- ☐ поверхность суставов гладкая, блестящая

414 Какой из нижеуказанных признаков относится к мясу сомнительной свежести?

- ☐ сухожилия упругие, плотные
☐ сильно подсохшая поверхность туши
☐ корочка подсыхания бледно-розового цвета
☒ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
☐ сухожилия размягчены или сероватого цвета

415 Укажите признак, который относится к свежему мясу.

- ☐ жир серовато-матового оттенка
☐ сильно подсохшая поверхность туши
☐ поверхность туши местами увлажнена, слегка липкая
☒ на поверхности корочка подсыхания бледно-розового или бледно-красного цвета
☐ жир мягкий, слегка мекнет к пальцам

416 На сколько % усваивается организмом человека свиной жир?

- ☐ 85,5- 88,3%
☐ 89- 92%
☐ 80,3- 85,4%
☒ 96,4- 97,5%
☐ 75- 77%

417 Какой белок не является белком крови?

- ☐ фибриноген
☐ альбумин
☐ гемоглобин
☒ казеин
☐ глобулин

418 Какие витамины присутствуют в мясе?

- ☐ К
☐ А
☐ С
☒ группы В
☐ Д

419 Укажите углевод главным образом содержащийся в мясе.

- ☐ арабиноза
☐ фруктоза
☐ целлюлоза
☒ гликоген
☐ крахмал

420 К какому заболеванию приводит избыток холестерина?

- ☐ цинга
☐ зоб
☐ не свертывание крови
☒ атеросклероз и гипертония
☐ бери- бери

421 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в свинине?

- ☐ 1 : 4
- ☐ 2 : 3
- ☐ 1 : 3
- ☒ 1 : 2,5
- ☐ 1 : 1

422 Каково оптимальное соотношение между мясом и содержащимся в нем жиром в говядине и баранине?

- ☐ 1 : 3
- ☐ 2 : 1
- ☐ 1 : 2
- ☒ 1 : 1
- ☐ 1 : 2,5

423 Каково содержание прочно связанной воды в мясе?

- ☐ от 23- 43%
- ☒ от 55 до 85%
- ☐ от 3- 10%
- ☐ от 60 до 90%
- ☐ от 10 до 23%

424 Какова энергетическая ценность мяса на 1 г?

- ☐ 59,3 или 27,2 кДж
- ☐ 15,5 или 25,6 кДж
- ☐ 45,3 или 20,2 кДж
- ☒ 37,7 или 16,7 кДж
- ☐ 28,9 или 12,2 кДж

425 Каково среднее содержание минеральных веществ в мясе?

- ☐ 6,3- 9,8%
- ☐ 4,3- 6,5%
- ☐ 2- 4%
- ☒ 0,8- 1,1%
- ☐ 0.0

426 Каково содержание общего белка в мясе?

- ☐ 5,6- 9,9%
- ☒ 11,4- 20,8%
- ☐ 8,2- 12,5%
- ☐ 10,5- 13,3%
- ☐ 27,9- 35,5%

427 Кости убойных животных подразделяются на части:

- ☐ туловища, хвостовой части, конечностей
- ☐ головы, груди, конечностей, ребра
- ☒ головы, туловища, конечностей
- ☐ головы, туловища, хвостовой части
- ☐ головы, ребра, хвостовой части

428 Подкожная жировая ткань, какого животного называется шпигом?

- ☒ свиней
- ☐ коз

- ☐ коров
- ☐ оленей
- ☐ буйволов

429 Как называется V категория свиней?

- ☐ мясная
- ☐ промпереработочная
- ☐ бекон
- ☐ жирная
- ☒ мясо поросят

430 Как называется IV категория свиней?

- ☐ беконная
- ☐ мясо поросят
- ☐ мясная
- ☐ жирная
- ☒ промпереработочная

431 Как называется III категория свиней?

- ☐ беконная
- ☐ промпереработочная
- ☐ мясо поросят
- ☐ меленая
- ☒ жирная

432 Как называется II категория свиней?

- ☐ промпереработочная
- ☐ мясо поросят
- ☐ беконная
- ☒ мясная
- ☐ жирная

433 Как называется I категория свиней?

- ☐ мясо поросят
- ☒ беконная
- ☐ промпереработочная
- ☐ меленая
- ☐ жирная

434 На сколько групп подразделяются лошади по полу?

- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0

435 На сколько групп подразделяются лошади по возрасту?

- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0

436 На сколько категории подразделяют лошадей по упитанности?

- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0

437 По продуктивности козы подразделяют на:

- ☒ молочные, шерстные, пуховые
- ☐ кожные, молочные, шубные
- ☐ пуховые, шерстные, кожные
- ☐ шерстные, кожные, молочные
- ☐ молочные, кожные, пуховые

438 Каков убойный выход комбинированного скота?

- ☒ до 65%
- ☐ 0.5
- ☐ до 40%
- ☐ до 55- 70%
- ☐ до 55%

439 На сколько групп подразделяют крупный рогатый скот по возрасту и полу?

- ☐ 5.0
- ☒ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0

440 На сколько категорий подразделяют свиней?

- ☐ 3.0
- ☒ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0

441 Укажите по каким органолептическим показателям не определяется свежесть мяса?

- ☐ вид и цвет мышц на разрезе
- ☒ вкус
- ☐ состояние жира
- ☐ качество бульона при варке
- ☐ консистенция

442 Укажите порчу мяса возникающую в результате химических процессов:

- ☐ пигментация
- ☐ брожение
- ☐ ослизнение
- ☒ окисление жиров
- ☐ плесневение

443 Сколько видов инфицирования мяса существует?

- ☐ 6.0

- ☐ 3.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 2.0

444 Из перечисленных укажите вид порчи мяса не относящийся к микробной:

- ☐ пигментация
- ☐ ослизнение
- ☐ гниение
- ☒ загар
- ☐ кислотное брожение

445 В результате каких процессов мясо подвергается порче?

- ☐ автолитических, биологических, химических
- ☐ химических, биохимических, физических
- ☐ микробиологических, физиологических и химических
- ☒ микробиологических, автолитических и химических
- ☐ физико- химических, химических, физических

446 Перечислите изменения, происходящие в туше животного после его убоя?

- ☐ порча
- ☐ посмертное окоченение и порча
- ☐ посмертное окоченение
- ☒ посмертное окоченение, созревание и порча
- ☐ созревание

447 Какая кислота накапливается в мясе в первые часы после убоя?

- ☐ прелиловая
- ☐ виноградная
- ☒ молочная
- ☐ янтарная
- ☐ уксусная

448 Чем объясняется потемнение цвета охлажденного мяса в период хранения?

- ☐ отсутствие движения воздуха
- ☐ повышенная влажность воздуха места хранения
- ☐ влияние низких положительных температур
- ☒ окисление миоглобина в оксимиоглобин, а последний под влиянием кислорода окисляется в метмиоглобин
- ☐ большое количество соединительной ткани в составе мяса

449 На сколько частей разделяют говяжью полутушу?

- ☐ 7.0
- ☐ 9.0
- ☐ 8.0
- ☒ 11.0
- ☐ 10.0

450 Как называется мякоть, расположенная вдоль спинных позвонков?

- ☐ пашина
- ☐ вырезка
- ☐ лопатка
- ☒ антрекот

☐ гуляш

451 Каково количество ЛЖК, мг КОН в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 2- 4
☒ 4- 9
☐ 15- 21
☐ 10- 15
☐ 1- 2

452 Чем объясняется более быстрое потемнение буйволиного мяса во время хранения по сравнению с мясом говядины?

- ☐ быстрое расщепление биологически активных веществ
☐ более быстрое испарение воды в составе
☐ более грубые мышечные волокна
☒ повышенным содержанием миоглобина
☐ быстрое окисление жира

453 Что понимается под естественными потерями в мясе?

- ☐ потери, возникающие при разделке во время реализации
☐ окисление жиров
☐ денатурация белков
☒ уменьшение массы в результате испарения воды
☐ порча мяса возникающая при небрежном отношении во время транспортировки и хранения

454 Каково количество ЛЖК, мг КОН в свежем мясе?

- ☐ до 7
☐ до 1
☐ до 2
☒ до 4
☐ до 3

455 Каково содержание аммиака в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 50- 55 мг%
☐ 45- 50 мг%
☐ 40- 45 мг%
☒ 30- 35 мг%
☐ 35- 40 мг%

456 Каково содержание аммиака в несвежем мясе?

- ☐ менее 20 мг%
☐ более 50 мг%
☐ более 45 мг%
☒ более 35 мг%
☐ менее 10 мг%

457 Каково содержание аммиака в свежем мясе?

- ☐ более 45 мг%
☐ более 35 мг%
☐ 35 мг%
☒ не более 30 мг%
☐ не менее 50 мг%

458 Каково количество кокков и палочек в несвежем мясе?

- ☐ до 20
- ☐ до 15
- ☐ свыше 20
- ☒ свыше 30
- ☐ свыше 10

459 Каково количество кокков и палочек в мясе сомнительной свежести?

- ☐ 15.0
- ☐ до 20
- ☐ до 10
- ☒ до 30
- ☐ 25.0

460 Каково количество кокков и палочек в свежем мясе?

- ☐ до 25
- ☐ до 35
- ☐ до 30
- ☒ до 10
- ☐ до 15

461 Каков рН несвежего мяса?

- ☐ 3,8
- ☐ 5,8
- ☐ 5,5
- ☒ более 6,2
- ☐ 4,3

462 Какими веществами представлены главным образом углеводы в мясе?

- ☐ полуцеллюлозой
- ☐ целлюлозой
- ☐ клетчаткой
- ☒ гликогеном
- ☐ крахмалом

463 Какие белки в мясе являются неполноценными?

- ☐ альбумин, ретикулин, коллаген
- ☐ альбумин, эластин, коллаген
- ☐ коллаген, казеин, ретикулин
- ☒ коллаген, эластин, ретикулин
- ☐ эластин, казеин, коллаген

464 Сколько процентов полноценных белков содержится в целом по туше свиней?

- ☐ В) 40%
- ☐ 0.6
- ☐ 0.2
- ☒ 0.9
- ☐ 0.5

465 Сколько % полноценных белков содержится в целом по туше крупного рогатого скота и овец?

- ☒ 75- 85%

- ☐ 35- 45%
- ☐ 10- 20%
- ☐ 25- 35%
- ☐ 45- 55%

466 Какие полноценные белки составляют основную массу белков мяса убойных животных?

- ☐ актин, глютелин, казеин
- ☐ туберин, фазеолин, миоген
- ☐ глиадин, миозин, актин
- ☒ миозин, актин, миоген
- ☐ миозин, казеин, миоген

467 Как называется внутренняя пояснично- подвздошная мышца?

- ☒ вырезка
- ☐ подвздошная кость
- ☐ седалищный бугор
- ☐ антрекот
- ☐ атлант

468 Как называется длиннейший мускул спины?

- ☐ седалищный бугор
- ☐ подвздошная кость
- ☐ маклак
- ☐ вырезка
- ☒ антрекот

469 Что выключается в мускулатуру туловища?

- ☒ мускулы позвоночного столба, грудной клетки и брюшной полости
- ☐ мускулатура шеи, конечностей, позвоночного столба
- ☐ мускулатура грудной клетки, предплечья, позвоночного столба
- ☐ мускулатура грудной клетки, позвоночного столба, кисти
- ☐ мускулатура позвоночного столба, грудной клетки, конечностей

470 Каких форм мускулов убойных животных не существует?

- ☐ длинные
- ☐ короткие
- ☐ кольцевидные
- ☐ широкие
- ☒ спиральные

471 Как называется выступ седалищной кости?

- ☐ маклак
- ☐ атлант
- ☐ гребень
- ☒ седалищный бугор
- ☐ крылья

472 Как называется выступ подвздошной кости?

- ☐ крылья
- ☐ седалищный бугор
- ☐ атлант
- ☐ гребень

473 Из каких частей состоят кости задних конечностей?

- ☐ локтевой, плечевой, берцовых
- ☒ бедренной, берцовых и костей кисти
- ☐ бедренной, костей кисти, кости предплечья
- ☐ костей кисти, берцовых, локтевой
- ☐ берцовых, бедренной, локтевой

474 Что не включают кости переднего пояса убойных животных?

- ☐ лопатку
- ☐ кисть
- ☐ кости предплечья
- ☐ ключевую кость
- ☒ ребра

475 Сколько истинных и ложных пар ребер у свиней?

- ☐ 7 истинных и 7 ложных
- ☐ 6 истинных и 6 ложных
- ☒ 6 истинных и 8 ложных
- ☐ 4 истинных и 9 ложных
- ☐ 5 истинных и 5 ложных

476 Сколько пар ребер у свиней?

- ☐ 16.0
- ☒ 14.0
- ☐ 9.0
- ☐ 10.0
- ☐ 12.0

477 Как называется первый шейный позвонок?

- ☐ крылья
- ☒ атлант
- ☐ перо
- ☐ лопатка
- ☐ гребень

478 Какие по форме различают кости у убойного скота?

- ☐ выпуклые, трубчатые, плоские
- ☒ трубчатые, плоские, смешанные
- ☐ трубчатые, полые, смешанные
- ☐ плоские, выпуклые, смешанные
- ☐ смешанные, трубчатые, ребристые

479 В каком процессе участвуют тромбоциты?

- ☐ уничтожение микробов
- ☒ свертывание крови
- ☐ переносчиками кислорода
- ☐ переваривание
- ☐ обмен веществ

480 Какую функцию выполняют эритроциты?

- ☐ переваривание
- ☐ обмен веществ
- ☐ уничтожение микробов
- ☒ переносчиками кислорода
- ☐ свертывание крови

481 Количество крови у свиней составляет:

- ☐ 8- 10%
- ☒ 0.045
- ☐ 0.155
- ☐ 0.304
- ☐ 0.224

482 Количество крови у крупного рогатого скота составляет:

- ☒ 7,5- 8,3% живой массы
- ☐ 20,2- 28,1% живой массы
- ☐ 11,2- 14,3% живой массы
- ☐ 4,2- 6,9% живой массы
- ☐ 9- 11,2% живой массы

483 Наиболее важными функциями лейкоцитов является?

- ☐ образование иммунитета
- ☐ свертывание крови
- ☒ уничтожение микробов и обезвреживание бактериальных ядов
- ☐ окраску крови
- ☐ переносчики кислорода

484 Из чего состоит кровь?

- ☒ клеток и межклеточного вещества
- ☐ межклеточного вещества и коллагена
- ☐ ретикулярных волокон и лимфы
- ☐ клеток и волокон
- ☐ клеток и эластина

485 На сколько направлений подразделяют породы овец в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ☐ 8.0
- ☐ 4.0
- ☒ 7.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0

486 Сколько различают пород крупного рогатого скота в зависимости от их преимущественной продуктивности?

- ☐ 5.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 2.0
- ☐ 6.0

487 При какой относительной влажности хранят мороженое мясо?

- ☐ 45- 55%

- ☒ 80- 90%
- ☐ 65- 75%
- ☐ 75- 85%
- ☐ 60- 70%

488 Какую категорию свинины маркируют овальным клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☒ III категорию
- ☐ II категорию
- ☐ II категорию
- ☐ V категорию

489 Какую категорию мяса маркируют квадратным клеймом?

- ☐ V категорию
- ☐ I категорию
- ☒ II категорию
- ☐ III категорию
- ☐ IV категорию

490 Какую категорию мяса маркируют круглым клеймом?

- ☐ IV категорию
- ☒ I категорию
- ☐ II категорию
- ☐ III категорию
- ☐ V категорию

491 Какова температура мороженого мяса в толще мышц?

- ☐ не выше – 1 град. Цельсия
- ☒ не выше – 6 град. Цельсия
- ☐ не выше – 3 град. Цельсия
- ☐ не выше – 0 град. Цельсия
- ☐ не выше – 2 град. Цельсия

492 Какова температура подмороженного мяса?

- ☐ от 0 до 4 градусов по Цельсию
- ☐ от 1 до 2 градусов по Цельсию
- ☐ от 6 до 10 градусов по Цельсию
- ☐ от 10 до 12 градусов по Цельсию
- ☒ от 1,5 до 6 градусов по Цельсию

493 Какова температура переохлажденного мяса?

- ☐ от 0 до 2 градусов по Цельсию
- ☒ от 1,5 до 3 градусов по Цельсию
- ☐ от 3 до 7 градусов по Цельсию
- ☐ от 4 до 6 градусов по Цельсию
- ☐ от 2 до 7 градусов по Цельсию

494 Какова температура в толще мышц в охлажденном мясе?

- ☐ от 1 до 6 градусов по Цельсию
- ☒ от 0 до 4 градусов по Цельсию
- ☐ от 2 до 0 градусов по Цельсию
- ☐ от 0 до 2 градусов по Цельсию

- ☐ от 2 до 7 градусов по Цельсию

495 Какова температура в толще мышц в остывшем мясе?

- ☐ не выше 3 град. Цельсия
☒ не выше 12 град. Цельсия
☐ не выше 9 град. Цельсия
☐ не выше 5 град. Цельсия
☐ не выше 7 град. Цельсия

496 Что из ниже перечисленного не относится к пищевой ценности мяса?

- ☐ усвояемость
☒ нежность
☐ морфология
☐ химический состав
☐ энергетическая ценность

497 Что из ниже перечисленного не относится к органолептическим свойствам мяса?

- ☐ нежность
☒ морфология
☐ цвет
☐ запах
☐ вкус

498 Что такое путровка?

- ☐ клеймение
☐ снятие шкуры
☐ расщеливание костей
☐ сухая и мокрая зачистка
☒ извлечение внутренних органов

499 . Каким транспортом не доставляют животных?

- ☐ автомобильным
☐ железнодорожным
☒ самолетом
☐ вагоном
☐ водным

500 Где проводят убой скота и разделку туш?

- ☐ на бойнях, мясокомбинатах, холодильниках
☒ на бойнях, хладобойнях, мясокомбинатах
☐ хладобойнях, предубойном золоне, скотобазе
☐ скотобазе, хладобойнях, мясокомбинатах
☐ хладобойнях, предубойном золоне, мясокомбинатах

501 Каков убойный выход молочного скота?

- ☐ до 80%
☒ до 55%
☐ до 40%
☐ до 65%
☐ 55- 70%

502 Каков убойный выход мясного скота?

- ☐ до 30%
- ☒ 55- 70%
- ☐ до 55%
- ☐ до 65%
- ☐ 0.5

503 Какие направления пород крупного рогатого скота в зависимости от преимущественной продуктивности различают?

- ☐ мясного, шубного, молочного
- ☒ мясного, молочного, комбинированного
- ☐ кожного, мясного, молочного
- ☐ комбинированного, мясного, шубного
- ☐ молочного, кожного, комбинированного

504 Какие из ниже перечисленных вариантов относятся к мясной продуктивности?

- ☐ живая масса, объемная масса, убойный выход
- ☒ живая масса, убойная масса, убойный выход
- ☐ живой выход, живая масса, убойная масса
- ☐ убойный выход, убойная масса, удельная масса
- ☐ убойная масса, убойный выход, объемный выход

505 Бактерии какого рода являются возбудителями порчи- ослизнения?

- ☒ Pseudomonas
- ☐ Bac. subtilis
- ☐ E. coli
- ☐ Aspergillus flavus
- ☐ Penicillium puberulum

506 Какое оптимальное значение pH для развития гнилостных микроорганизмов в мясе?

- ☐ 3.8
- ☐ 5.4
- ☒ 7.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0

507 Как маркируют тушки птицы I категории в зависимости от качества обработки и упитанности?

- ☐ бумажной этикеткой зеленого цвета
- ☒ бумажной этикеткой розового цвета
- ☐ бумажной этикеткой черного цвета
- ☐ бумажной этикеткой фиолетового цвета
- ☐ бумажной этикеткой красного цвета

508 Укажите маркировку цыплят, потрошенных, тощих:

- ☒ ЦЕЕТ
- ☐ ЦБЕТ
- ☐ ЦРТ
- ☐ ЦЕТ
- ☐ ЦБЕЕТ

509 Укажите маркировку кур, потрошенных с комплектом потрохов и шеей 1- ой категории:

- ☐ ИР1
- ☒ КР1

- ☐ КЕЕ1
- ☐ КЕ1
- ☐ ГМ1

510 Укажите маркировку мороженных кур, полупотрошенных 2-ой категории упитанности:

- ☐ Г Р 2
- ☒ К Е 2
- ☐ Ц Б Е 2
- ☐ К Р 2
- ☐ С Е 2

511 Каков микроскопический анализ у тушки сомнительной свежести?

- ☐ не более 40 кокков или палочек, нет следов распада мышечной ткани
- ☒ не более 30 кокков или палочек, бактерий; следы распада мышечной ткани
- ☐ единичные экземпляры кокков или палочек, бактерий; нет следов распада мышечной ткани
- ☐ более 30 кокков или палочек, бактерий; значительный распад тканей
- ☐ 30 кокков или палочек, единичные экземпляры бактерий

512 Каково содержание летучих жирных кислот, мг КОН у свежей тушки птиц?

- ☐ не более 2,5
- ☒ не более 4,5
- ☐ не более 5,5
- ☐ не более 6,5
- ☐ не более 7,5

513 На сколько групп подразделяются по степени свежести тушки птиц?

- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

514 Какие показатели определяют при экспертизе безопасности мяса птицы?

- ☐ белки, жиры, полисахариды
- ☐ углеводы, жиры, минеральные вещества
- ☐ крахмал, органические кислоты, токсические элементы
- ☐ аминокислоты, щелочи, кислоты
- ☒ токсические элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды

515 Какие показатели качества мяса птицы определяют бактериологическим методом?

- ☐ консистенция мышечной ткани, кислотное и перекисное число жира
- ☒ количество остатков ткани, количество кокков и палочковидных микробов в поле зрения микроскопа
- ☐ в бензине реакция пероксидазы, состояние жира, состояние клюва
- ☐ остатки ткани в поле зрения микроскопа, состояние клюва
- ☐ запах бульона, прозрачность, вкус

516 Какие показатели мяса птицы определяют физико-химическим методом?

- ☐ кислотное и перекисное число жира
- ☒ аммонийная реакция с реактивом Неслера, в бензине реакция пероксидазы, кислотное число жира и перекисное число
- ☐ состояние внешней поверхности туша, прозрачность бульона
- ☐ кислотное число жира, состояние жира, цвет

- ☐ кислотное число жира и перекисное число, консистенция, состояние клюва

517 Какая часть при разделки потрошенных тушек называется голень тушки?

- ☒ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
☐ большая и малая берцовые кости с прилегающими к ним тканями
☐ шейные позвонки с прилегающими к ним тканями, без трахеи и пищевода
☐ грудные мышцы, отдельные от грудной кости
☐ часть тушки птицы, состоящая из хвостовых позвонков и прилегающих к ним тканей и копчиковой железы

518 Какая часть тушек кур содержит больше съедобных тканей?

- ☒ ножная
☐ грудная
☐ спинно-лопаточная
☐ крылья
☐ шея

519 Какие не бывают перья у птиц в зависимости от строения и назначения?

- ☒ трубчатые
☐ рулевые
☐ пуховые и нитчатые
☐ маховые
☐ покровные

520 Какие консервы не относятся к фаршевым?

- ☒ «Гуляш говяжий»
☐ «Колбасный фарш любительский»
☐ «Фарш свиной сосисочный»
☐ «Сосиски в томатном соусе»
☐ «Говядина измельченная»

521 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках здоровых птиц?

- ☒ не превышает 4,5 мг КОН
☐ превышает 10 мг КОН
☐ превышает 13,5 мг КОН
☐ не превышает 2,3 мг КОН
☐ превышает 4,5 мг КОН

522 Каково содержание летучих жирных кислот в тушках сомнительной свежести?

- ☐ от 2 до 4 мг КОН
☒ от 4,5 до 9,0 мг КОН
☐ от 12 – 18 мг КОН
☐ от 1,2 – 2 мг КОН
☐ от 9,0 до 12 мг КОН

523 Какая аминокислота отсутствует в белке крови гемоглобина?

- ☐ метионин
☒ изолейцин
☐ триптофан
☐ валин
☐ цистин

524 Какими витаминами богаты мясо птицы?

- ☐ Е
- ☒ группы Б
- ☐ Д
- ☐ К
- ☐ А

525 Каким штампом маркируют тушки птицы с дефектами?

- ☐ «Р»
- ☐ «Т»
- ☒ «П»
- ☐ «У»
- ☐ «Е»

526 Укажите форму клейма, которую применяют для клеймения мяса птицы.

- ☐ круглой
- ☒ овальной
- ☐ ромбовидной
- ☐ прямоугольный
- ☐ квадратной

527 Каким методом определяют свежесть мяса птицы?

- ☐ цитологическим
- ☒ органолептическим
- ☐ химическим
- ☐ микроскопическим
- ☐ гистологическим

528 Какие физико-химические показатели не определяют в тушке птиц?

- ☐ пероксидазу
- ☒ каталазу
- ☐ наличие аммиака и солей аммония
- ☐ кислотное и пероксидное число жира
- ☐ летучие жирные кислоты

529 Какой органолептический показатель при определении свежести мяса (тушек птиц) не определяется?

- ☒ вкус
- ☐ бульон
- ☐ запах
- ☐ консистенция
- ☐ внешний вид и цвет

530 Из какого вещества в основном состоят перья птицы?

- ☐ фитонцида
- ☒ кератина
- ☐ гемоглобина
- ☐ холина
- ☐ витамина

531 По каким показателям мясо птицы имеет преимущества перед мясом домашних убойных животных?

- ☐ низкая скороспелость, усвояемость, высокая плодовитость и выше выход мяса

- ☐ высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и несколько ниже выход мяса
- ☒ высокая скороспелость, плодовитость, усвояемость и выше выход мяса
- ☐ высокая скороспелость, плодовитость, низкая усвояемость и несколько ниже выход мяса
- ☐ низкая скороспелость, высокая плодовитость, усвояемость и выше выход мяса

532 Укажите выход мяса птицы.

- ☒ 0.7
- ☐ 0.35
- ☐ 0.3
- ☐ 0.4
- ☐ 0.45

533 Укажите отличие мясо птицы от мяса скота.

- ☐ больше витаминов
- ☒ меньше неполноценных белков
- ☐ больше углеводов
- ☐ больше гликозидов
- ☐ больше жиров

534 Чем отличается мясо птицы от мяса скота?

- ☒ больше полноценных белков
- ☐ больше дубильных веществ
- ☐ больше витаминов
- ☐ больше жиров
- ☐ больше углеводов

535 На сколько видов подразделяют тушки птиц по термическому состоянию?

- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

536 На сколько видов подразделяют тушки птицы по способу обработки?

- ☐ 6.0
- ☒ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

537 Какие вещества не относятся к чужеродным веществам не -микробиологического происхождения?

- ☐ радионуклиды
- ☒ красители
- ☐ антибиотики
- ☐ тяжелые металлы
- ☐ пестициды

538 Среди пищевых продуктов, какие занимают первое место в распространении сальмонеллезов?

- ☐ пищевые жиры
- ☒ мясо и мясопродукты
- ☐ зерно и продукты переработки зерна

- ☐ овощи и плоды
- ☐ молоко и кисломолочные продукты

539 В мясе какого животного загар появляется чаще?

- ☒ свинины
- ☐ козлятины
- ☐ телятины
- ☐ баранины
- ☐ говядины

540 Какой дефект вызывается развитием в яйце бактерий или плесени?

- ☐ большое пятно
- ☐ красюк
- ☐ присушка
- ☐ кровяное кольцо
- ☒ тумак

541 Какие яйца называются миражные?

- ☐ однообразной рыжеватой окраской содержимого
- ☒ изъятые из инкубатора как неоплодотворенные
- ☐ с посторонним запахом
- ☐ частичным смешиванием желтка с белком
- ☐ присохшим к скорлупе желтком

542 При какой температуре, относительной влажности хранят яйца в холодильнике?

- ☐ +3 / +5 ; 90- 97%
- ☒ -2 / 00С ; 85- 88%
- ☐ -5 / -30С ; 70- 75%
- ☐ -7 / -40С ; 75- 80%
- ☐ 0 / +3 ; 80- 83%

543 Сколько типов микробной порчи по внешним признакам различают в яйце?

- ☒ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 3.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

544 Укажите состояние желтка для столовых яиц?

- ☒ малозаметный, может перемещаться от центрального положения
- ☐ прочный, малозаметный, занимает центральное положение
- ☐ прочный, просвечивающийся
- ☐ малозаметный, с легкостью перемещается
- ☐ не прочный, просвечивающийся

545 Сколько грамм, килограмм яиц в день и в год рекомендуется употреблять?

- ☐ 10 г- 8,5 кг
- ☒ 40 г- 14,6 кг
- ☐ 60 г- 20,3 кг
- ☐ 20 г- 10,3 кг
- ☐ 70 г- 33,8 кг

546 Укажите полноценные белки желтка куриного яйца:

- ☐ липовителлин, овоглобулин, ливетин
- ☒ липовителлин, ливетин, фосвинин
- ☐ овомуцин, ливетин, фосвитин
- ☐ овокональбумин, овальбумин, овомукоид
- ☐ ливетин, овальбумин, фосвитин

547 Каково процентное соотношение воды и сухих веществ в цельном курином мясе?

- ☒ 65,6% и 34,4%
- ☐ 54,3% и 45,7%
- ☐ 80,3% и 19,7%
- ☐ 61,5% и 38,5%
- ☐ 70,3% и 29,7%

548 Что можно определить по размеру воздушной камеры?

- ☒ возраст яйца
- ☐ породу птицы
- ☐ климатические условия
- ☐ безвыгульное содержание
- ☐ кормление птицы

549 Каково среднее количество пор в скорлупе куриного яйца?

- ☐ 6500.0
- ☐ 5500.0
- ☐ 4500.0
- ☐ 1050.0
- ☒ 7500.0

550 Из каких слоев состоит (желточная) оболочка желтка?

- ☐ градинкового, коллагенового
- ☒ коллагенового, муцинового
- ☐ наружного и среднего
- ☐ градинкового, муцинового
- ☐ градинкового, наружного

551 Какой слой из нижеперечисленных не образует белок?

- ☐ наружный жидкий
- ☒ муциновый
- ☐ градинковый
- ☐ внутренний жидкий
- ☐ средний плотный

552 Каковы средние поперечные и продольные диаметры желтка?

- ☐ 36 и 40 мм
- ☒ 32 и 34 мм
- ☐ 30 и 32 мм
- ☐ 36 и 38 мм
- ☐ 40 и 38 мм

553 Каково соотношение белка: желтка : скорлупы?

- ☐ 60:30:10

- ☒ 56:32:12
- ☐ 48:38:14
- ☐ 50:36:14
- ☐ 2.191805555555553

554 Чем можно объяснить неправильную форму яиц?

- ☐ климатическими условиями
- ☐ качеством корма
- ☒ нарушением функции яйцевода птицы
- ☐ породой птицы
- ☐ безвыгульное содержание

555 Каково отношение поперечного и продольного диаметров в среднем у яйца?

- ☐ 1.0
- ☒ 0.74
- ☐ 2.5
- ☐ 0.35
- ☐ 1.5

556 Укажите размер пуги для столовых яиц II категории:

- ☐ 11.0
- ☒ 13.0
- ☐ 9.0
- ☐ 4.0
- ☐ 7.0

557 Укажите размер пуги для свежего яйца I категории:

- ☐ 13 мм
- ☒ 7 мм
- ☐ 4 мм
- ☐ 11.0
- ☐ 9.0

558 Укажите размер пуги для диетического яйца?

- ☐ 7 мм
- ☒ 4 мм
- ☐ 13 мм
- ☐ 9 мм
- ☐ 11 мм

559 При какой температуре определяют органолептические показатели мороженных яичных продуктов?

- ☐ 15 град. Цельсия
- ☒ 20 град. Цельсия
- ☐ 5 град. Цельсия
- ☐ 8 град. Цельсия
- ☐ 10 град. Цельсия

560 Какие процессы происходят в курином яйце при хранении?

- ☐ физические, гистологические, физико-химические
- ☒ физические, микробиологические и биохимические
- ☐ физико-химические, гистологические, физиологические

- ☐ химические, цитологические, микробиологические
- ☐ физиологические, микробиологические, цитологические

561 Какая влажность в яичном порошке?

- ☐ 13-17%
- ☐ 17-20%
- ☒ 4-8%
- ☐ 8-10%
- ☐ 10-13%

562 Укажите операцию не входящую в технологическую схему производства жидких яичных продуктов:

- ☐ фильтрация
- ☐ сортировка яиц
- ☐ пастеризация
- ☒ стерилизация
- ☐ замораживание

563 Что такое меланж?

- ☐ смесь желтка и желточной оболочки
- ☐ замороженный белок и замороженный желток
- ☐ смесь плотного и жидкого белка
- ☒ смесь белка и желтка в естественном соотношении
- ☐ измельченный сухой яичный порошок

564 Какие физические процессы происходят после кладки яиц?

- ☐ гидролиз углеводов, черная гниль
- ☐ перемещение желтка, зеленая гниль
- ☐ гидролиз белков, розовая гниль
- ☒ усушка, перемещение желтка
- ☐ гидролиз липидов, смешанная гниль

565 Что из нижеперечисленного не является микробной порчи яиц?

- ☐ смешанная гниль
- ☐ красная или розовая гниль
- ☐ зеленая гниль
- ☒ фиолетовая гниль
- ☐ черная гниль

566 Что из нижеуказанного не относится к техническим дефектам яиц?

- ☐ тумак плесневой
- ☐ кровавое кольцо
- ☐ красюк
- ☒ выливка
- ☐ большое пятно

567 Какой дефект не относится к пищевым неполноценным яйцам?

- ☐ присушка
- ☐ выливка
- ☐ бой
- ☒ тек
- ☐ запамистость

568 Каковы особенности внешнего вида диетических яиц?

- ☐ скорлупа загрязнена не более 1/8 поверхности яйца
- ☒ на скорлупу нанесены категория яиц, дата снесения
- ☐ скорлупа имеет пористое строение
- ☐ скорлупа с повреждениями
- ☐ скорлупа чистая, целая, крепкая

569 От чего зависит категория столового яйца?

- ☐ от индекса желтка
- ☐ только от качества яйца
- ☐ от качества скорлупы, высоты пуги
- ☒ от качества и массы яйца
- ☐ только от массы яйца

570 Каким прибором определяют состояние воздушной камеры, желтка и положение последнего, а также целостность скорлупы?

- ☐ рефрактометром
- ☐ колейдоскопом
- ☐ фаринатом
- ☒ овоскопом
- ☐ пуркой

571 Какие яйца называется холодильниковыми?

- ☐ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 100 суток при температуре -8 / -4 град. Цельсия
- ☐ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 130 суток при температуре -15 / -10 град. Цельсия
- ☐ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 120 суток при температуре -10 / -5 град. Цельсия
- ☒ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 90 суток при температуре -2 / 0 град. Цельсия
- ☐ яйца, которые хранились в промышленных холодильниках не более 140 суток при температуре -20 / -15 град. Цельсия

572 Какие яйца называется столовыми?

- ☐ яйца со сроком хранения 5-25 суток при температуре 2- 8 град. Цельсия
- ☐ яйца со сроком хранения 8-14 суток при температуре 0-5 град. Цельсия
- ☐ яйца со сроком хранения 4-12 суток при температуре 1-10 град. Цельсия
- ☒ яйца со сроком хранения 8-25 суток при температуре 0-20 град. Цельсия
- ☐ яйца со сроком хранения 8-20 суток при температуре 3-1 град. Цельсия

573 Какое яйцо называется диетическим?

- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 9 суток
- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 15 суток
- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 10 суток
- ☒ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 7 суток
- ☐ диетическим называется яйцо со сроком хранения не более 13 суток

574 Яйцо какой птицы имеет наибольшую энергетическую ценность?

- ☐ куриное
- ☐ индюшиное
- ☐ перепелиное
- ☒ утиное

☐ гусиное

575 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество липидов?

- ☐ индюшиное
☐ куриное
☐ гусиное
☒ утиное
☐ перепелиное

576 Яйцо какой птицы содержит наибольшее количество белка?

- ☐ утиное
☐ перепелиное
☐ куриное
☒ гусиное
☐ индюшиное

577 Какие белки яичного белка являются неполноценными?

- ☐ овомуцин и авидин
☐ овальбумин и овоглобулин
☐ овальбумин и овокональбумин
☒ овомукоид и овомуцин
☐ овотрансферрин и авидин

578 Какие белки не являются полноценными белками яичного белка?

- ☐ лизоцим
☐ овотрансферрин
☐ овальбумин
☒ овомуцин
☐ овоглобулин

579 Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

- ☐ 285 ккал
☐ 257 ккал
☐ 226 ккал
☒ 157 ккал
☐ 278 ккал

580 Какая причина приводит к кладке яиц с 2-мя желтками?

- ☐ возраст птицы
☐ климатические условия
☐ качество корма
☒ нарушением функции яичника
☐ породой птицы

581 Какую форму имеет стандартное яйцо?

- ☐ овала
☐ коническую
☐ продолговатую
☐ сферы
☒ эллипса

582 Какова масса куриных яиц?

- ☐ 120-150
- ☐ 75-100
- ☐ 150- 200
- ☒ 40-75
- ☐ 100-120

583 Какие из ниже перечисленных не относятся к морфологическим признакам яиц?

- ☐ поверхность скорлупы
- ☐ форма
- ☐ масса
- ☒ консистенция
- ☐ цвет яйца

584 Почему утиные и гусиные яйца не допускаются к реализации?

- ☐ имеют большую прочность скорлупы
- ☐ имеют большую загрязненность скорлупы
- ☐ обладают низкой пищевой ценностью
- ☒ могут заражаться микроорганизмами из группы сальмонелл, вызывающими пищевую интоксикацию
- ☐ имеют большие размеры

585 Какие копчености не относятся к разным копченостям?

- ☐ буженина
- ☒ тамбовский окорок
- ☐ ветчина в форме
- ☐ филей в оболочке сырокопченый
- ☐ В карбонад

586 Какое дерево не считается лучшей для копчения?

- ☐ дуб
- ☒ бук
- ☐ сосна
- ☐ ольха
- ☐ береза

587 Допустимая норма массовой доли крахмала в колбасах составляет:

- ☐ не выше 8-10%
- ☐ не выше 20%
- ☐ не выше 15%
- ☐ выше 10%
- ☒ не выше 2-5%

588 С какой целью добавляют в фарш некоторых колбас муки, крахмала?

- ☐ для придания окраски
- ☒ для увеличения влагопоглощающей способности и клейкости
- ☐ для придания приятного вкуса
- ☐ для стойкости при хранении
- ☐ для увеличения питательной ценности

589 Какой процесс лишний при производстве мясных копченостей?

- ☐ посол
- ☐ варка
- ☐ сушка

- ☐ копчение
☒ обвалка

590 При какой температуре копчения происходит обжарка?

- ☐ 80-90 град. Цельсия
☒ 90-110 град. Цельсия
☐ 50-60 град. Цельсия
☐ 60-70 град. Цельсия
☐ 70-80 град. Цельсия

591 При какой температуре производят горячее копчение?

- ☐ 20 град. Цельсия и выше
☐ 25 град. Цельсия и выше
☐ 10 град. Цельсия и выше
☐ 15 град. Цельсия и выше
☒ 35 град. Цельсия и выше

592 При какой температуре производят холодное копчение?

- ☒ 18-22 град. Цельсия
☐ 15- 18 град. Цельсия
☐ 10-15 град. Цельсия
☐ 8-10 град. Цельсия
☐ 5-8 град. Цельсия

593 Каковы нормы содержания нитрита в готовой продукции?

- ☒ до 3-5 мг%
☐ до 9-11мг%
☐ до 11-13 мг%
☐ до 7-9 мг%
☐ до 5-7 мг%

594 В каких целях используются фосфаты в производстве копченостей?

- ☒ повышают сочность и нежность
☐ для окраски
☐ усиления запаха
☐ для посола
☐ придают аромат

595 В каких целях используют в копченостях нитрит натрия (NaNO_2)?

- ☒ для придания окраски
☐ для усиления запаха
☐ для посола
☐ для придания аромата
☐ для улучшения вкуса

596 Наиболее широкий ассортимент копченостей представлен из....

- ☒ свинины
☐ мяса лошадей
☐ козлянины
☐ баранины
☐ говядины

597 По виду мяса на сколько групп подразделяют копчености?

- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0

598 Что такое бомбаж?

- ☐ появление темных пятен на поверхности крышек
- ☒ вспучивание крышки и доньшка банки
- ☐ трещины и царапины на банках
- ☐ загрязнение банки
- ☐ покрытие плесени

599 Сколькими методами проверяют герметичность консервных банок?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0

600 Сколько процентов от массы мясорастительных консервов могут составлять растительные продукты?

- ☐ 40.0
- ☐ 60.0
- ☒ 80.0
- ☐ 50.0
- ☐ 30.0

601 Какие консервы не относятся к ветчинным?

- ☐ «Ветчина пастеризованная»
- ☒ «Сосиски в томатном соусе»
- ☐ Завтрак туриста
- ☐ «Бекон копченый пастеризованный ломтиками»
- ☐ «Бекон рубленый»

602 Какие консервы относятся к ветчинным?

- ☐ «Мясо в белом соусе»
- ☒ Завтрак туриста
- ☐ «Говядина измельченная»
- ☐ «Сосиски в томатном соусе»
- ☐ «Гуляш говяжий»

603 На сколько групп делятся мясные консервы по составу?

- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☒ 3.0
- ☐ 4.0
- ☐ 6.0

604 Какой дефект не относится к дефекту мясных консервов?

- ☐ активный подтек
- ☐ помятость
- ☒ красюк
- ☐ банки с «птичками»
- ☐ пассивный подтек

605 Какая из операции не входит в технологический процесс мясных консервов?

- ☒ калибровка
- ☐ порционирование
- ☐ нарезание на куски
- ☐ стерилизация
- ☐ закатка

606 На сколько групп делятся мясные консервы по продолжительности хранения?

- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 4.0
- ☐ 3.0
- ☐ 5.0

607 На сколько групп делятся мясные консервы по назначению?

- ☐ 2.0
- ☐ 4.0
- ☐ 5.0
- ☐ 6.0
- ☒ 3.0

608 На сколько групп делятся мясные консервы по степени измельчения мяса?

- ☐ 6.0
- ☒ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 4.0

609 Какие полуфабрикаты не относятся к порционным полуфабрикатам из говядины?

- ☐ бифштекс
- ☒ эскалоп
- ☐ антрекот
- ☐ лангет
- ☐ ромштекс

610 Какие полуфабрикаты не относятся к натуральным?

- ☐ спинная часть
- ☒ котлеты
- ☐ вырезка
- ☐ корейка
- ☐ грудинка

611 Какой полуфабрикат относится к натуральным?

- ☒ вырезка
- ☐ ромштекс
- ☐ пельмени

- ☐ бифштекс
- ☐ котлеты

612 Сколько способов упаковки фасованного мяса существует?

- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0
- ☐ 5.0

613 Сколько процентов костей должно быть в говядине при фасовке?

- ☐ 0.1
- ☐ 0.3
- ☒ 0.2
- ☐ 0.05
- ☐ 0.3

614 Допускается к фасовке мясо:

- ☐ бугаев
- ☒ говядину II категории
- ☐ яков
- ☐ буйволов
- ☐ хряков

615 Какие из ниже перечисленных не являются ксенобиотиками встречаемых в полуфабрикатах?

- ☒ стабилизаторы
- ☐ токсичные элементы
- ☐ антибиотики
- ☐ пестициды
- ☐ радионуклиды

616 Какие из ниже перечисленных не являются токсичными элементами содержащихся в полуфабрикатах?

- ☐ ртуть
- ☐ мышьяк
- ☐ свинец
- ☐ кадмий
- ☒ олово

617 Укажите процесс не входящий в схему производствапельменей?

- ☐ галтовку
- ☐ формовку
- ☒ калибровку
- ☐ приготовление теста
- ☐ получение мясного сырья

618 Какие из ниже перечисленных не относятся к натуральным полуфабрикатам?

- ☐ крупнокусковые
- ☒ пельмени
- ☐ порционные панированные
- ☐ мелкокусковые
- ☐ порционные

619 На какие группы не делятся мясные полуфабрикаты?

- ☐ мясной фарш
- ☐ рубленые
- ☒ натуральные
- ☐ в тесте
- ☐ фаршированные

620 Каково содержание массовой доли мясного фарша в пельменях?

- ☐ не менее 10%
- ☐ не менее 25%
- ☐ не менее 20%
- ☐ не менее 15%
- ☒ не менее 50%

621 Какой полуфабрикат не относится к полуфабрикатам в тесте?

- ☐ хинкалы
- ☐ манты
- ☒ ромштекс
- ☐ пельмени
- ☐ палочки мясные

622 Каким способом упаковывают фасованное мясо?

- ☐ замораживанием
- ☒ под вакуумом
- ☐ под воздействием ультрафиолетовых лучей
- ☐ озонированием
- ☐ охлаждением

623 Какие рыбы над анальным плавником имеют также жировой плавник?

- ☐ окуневые
- ☒ лососевые и корюшковые
- ☐ анчоусовые
- ☐ тресковые
- ☐ осетровые и сельдевые

624 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру питания?

- ☐ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0
- ☒ 4.0

625 На сколько групп делятся промысловые рыбы по характеру скелета?

- ☐ 3.0
- ☒ 2.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0

626 Какая форма тела обычно не бывает у рыб?

- ☒ шаровидный

- ☐ вытянутой
- ☐ хорошо обтекаемой
- ☐ веретенообразной
- ☐ плоской

627 На сколько группы подразделяются все рыбы по образу жизни?

- ☒ 4.0
- ☐ 6.0
- ☐ 5.0
- ☐ 2.0
- ☐ 3.0

628 Какие белки в составе мяса рыбы имеют наибольшую значимость для питания?

- ☒ миофибриллярные, саркоплазма
- ☐ ядро, коллаген
- ☐ сарколемма, кислые белки
- ☐ ретикулин, коллаген
- ☐ строма, сарколемма

629 Что происходит в чешуе рыб с возрастом?

- ☐ меняют форму
- ☐ размер чешуи уменьшается
- ☒ на поверхности чешуи в год образуется по одному кольцу
- ☐ отвердевают
- ☐ становятся хрупкими

630 Какие вещества применяют для увеличения сроков хранения охлажденной рыбы?

- ☒ антибиотики
- ☐ кислоты
- ☐ консерванты
- ☐ стабилизаторы
- ☐ загустители

631 Каков расход льда для получения охлажденной рыбы?

- ☐ не более 20%
- ☐ не более 30%
- ☐ не менее 40%
- ☐ не более 35%
- ☒ не менее 50%

632 Каковы сроки хранения охлажденной рыбы?

- ☐ 20- 23 дня
- ☐ 5- 8 дней
- ☒ 10- 12 дней
- ☐ 15- 18 дней
- ☐ 3- 5 дней

633 Укажите все существующие способы охлаждения рыбы.

- ☐ только мелкодробленным льдом
- ☒ морской водой, мелкодробленным льдом, охлажденном рассолам
- ☐ только морской водой
- ☐ морской водой, охлажденном рассолам

- ☐ мелкодробленым льдом, охлажденном рассолам

634 . Какова калорийность 100 г мяса рыбы?

- ☐ 350-400 ккал
☒ 100-200 ккал
☐ 200-250 ккал
☐ 250-300 ккал
☐ 300-350 ккал

635 Какая температура у охлажденной рыбы?

- ☐ от 5 до 15 градусов по Цельсию
☒ от -1 до 5 градусов по Цельсию
☐ от 0 до 15 градусов по Цельсию
☐ от 0 до 10 градусов по Цельсию
☐ от 1 до 5 гр градусов по Цельсию

636 . На сколько групп подразделяются живая рыба в зависимости от качественного состояния?

- ☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 6.0
☐ 5.0
☐ 4.0

637 Что из нижеперечисленного является несъедобной частью рыбы?

- ☐ молоки
☒ почки
☐ голова
☐ мясо
☐ икра

638 Что из нижеуказанного является съедобной частью рыбы?

- ☐ пищеварительный тракт
☐ плавники
☐ сердце
☒ икра
☐ жабры

639 Какая часть рыбы по пищевой ценности наиболее ценна?

- ☐ нарост
☒ тело
☐ голова
☐ хвостовой плавник
☐ приголовок

640 Укажите парные плавники у рыб:

- ☐ только брюшные
☐ хвостовой
☒ грудные и брюшные
☐ только грудные
☐ спинной

641 Каким органом у рыб служит боковая линия?

- ☐ движения
- ☒ осязания
- ☐ слуха
- ☐ обоняния
- ☐ зрения

642 Какой пигмент придает коже рыбы серебристую окраску?

- ☐ ксантофилл
- ☒ гуанин
- ☐ ксантин
- ☐ эритрин
- ☐ меланин

643 Чем жирнее рыба, тем меньше в её тканях

- ☐ омега-3 жирной кислоты
- ☒ воды
- ☐ витамины
- ☐ макроэлементы
- ☐ белки

644 Чем главным образом отличается мяса рыбы от мяса домашних животных?

- ☒ белок и жир рыбы легче усваивается организмом
- ☐ меньше всего омега-3 жирных кислот в составе рыбы
- ☐ меньше всего витаминов в составе рыбы
- ☐ белок и жир рыбы хуже усваиваются организмом
- ☐ больше всего углеводов в составе рыбы

645 На сколько % усваивается жиры рыб?

- ☐ 87.0
- ☒ 97.0
- ☐ 80.0
- ☐ 79.0
- ☐ 75.0

646 . Соединения какого макроэлемента имеет наибольшее значение в составе рыбы?

- ☐ хлора
- ☐ магния
- ☐ серы
- ☐ железа
- ☒ фосфора

647 Какие водорастворимые витамины находятся в рыбе?

- ☐ витамин Р
- ☐ витамин U
- ☐ витамин Н
- ☐ витамин D
- ☒ группы В

648 Углеводы в составе рыбы представлены главным образом мышечным крахмалом -

- ☐ маннозой
- ☐ целлюлозой
- ☐ ксилозой

- ☐ арабинозой
☒ гликогеном

649 Какой микроэлемент отсутствует в пресноводной рыбе?

- ☐ железо
☐ цинк
☐ магния
☐ хлор
☒ йод

650 Какие вещества придают сладкий вкус мясу рыбы?

- ☐ гликоген
☒ аминокислоты
☐ амины
☐ карбонильные соединения
☐ экстрактивные вещества

651 Сколько процентов жира содержит печень трески?

- ☐ более 20%
☒ более 60%
☐ более 45%
☐ более 33%
☐ более 27%

652 Когда бывает рыба наиболее низким по качеству?

- ☐ за 2-2,5 месяца до нереста
☐ за 2,5-3 месяца до нереста
☐ за 1-1,5 месяца до нереста
☒ сразу после нереста
☐ за 1,5-2 месяца до нереста

653 На сколько групп делится рыба по размеру или массе?

- ☐ 4.0
☐ не делится
☐ 5.0
☐ 2.0
☒ 3.0

654 Чем объясняется нежность и сочность консистенции мяса рыбы?

- ☐ высокое содержание эластина
☒ при тепловой обработке collagen переходит в глютин
☐ низкое содержание эластина
☐ наличие незаменимых аминокислот
☐ высокое содержание жира

655 Какая рыба не относится к семейству сельдевых?

- ☐ салака
☐ тюлька
☐ сардина
☐ килька
☒ окунь

656 Какая рыба относится к карповым?

- ☐ нерка
- ☒ сазан
- ☐ семга
- ☐ сиг
- ☐ белорыбица

657 Сколько процентов жира содержит самая жирная рыба из всех лососевых?

- ☐ свыше 5%
- ☐ свыше 15%
- ☐ свыше 10%
- ☐ свыше 40%
- ☒ свыше 20%

658 Какая рыба не относится к семейству лососевых- сиговых?

- ☐ ряпушка
- ☒ семга
- ☐ сиг
- ☐ белорыбица
- ☐ нельма

659 Какие рыбы не относятся к семейству лососевых тихоокеанские лососи?

- ☐ сима
- ☒ благородный лосось
- ☐ горбуша
- ☐ нерка
- ☐ кета

660 Укажите признаки отличия осетровых рыб:

- ☒ имеют удлинено- веретенообразное тело, покрытое 5- ю рядами костяных пластинок-жучков
- ☐ имеют один спинной плавник и ясно выраженную боковую линию
- ☐ отличаются сжатым с боков телом листовидно- овальной формы
- ☐ наличие 3- х спинных и 2- х анальных плавников
- ☐ имеют тело, покрытое плотной серебристой чешуей, на голове чешуи нет

661 Какая рыба не входит в семейство осетровых?

- ☒ тарань
- ☐ калуга
- ☐ белуга
- ☐ стерлядь
- ☐ севрюга

662 Какие анатомические части рыбы съедобны?

- ☒ икра
- ☐ почки
- ☐ чешуя
- ☐ жабры
- ☐ кожа

663 .Какие водные бассейны в Азербайджане имеют большое значение в рыболовстве?

- ☒ Каспийское море

- ☐ Мингечаурское водохранилище
- ☐ Кура
- ☐ Марал гель
- ☐ Гек-гель

664 Сколько килограмм в среднем на душу населения составляет физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов в Азербайджане?

- ☒ 17.0
- ☐ 10.0
- ☐ 2.0
- ☐ 8.0
- ☐ 25.0

665 Из указанных продуктов какие не получают из осетровых?

- ☐ вяленая рыба
- ☒ соленая рыба
- ☐ черная икра
- ☐ натуральные рыбные консервы
- ☐ рыбные продукты холодного и горячего копчения

666 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей соленой рыбы?

- ☐ содержание липидов, число омыления и жира
- ☐ содержание жира и фосфолипидов, степени созревания
- ☐ содержание жира, липидов, сероводорода
- ☒ содержание жира и соли, степени созревания
- ☐ содержание жира, йодное число и соли

667 Укажите количество методов посола рыбы.

- ☐ 2.0
- ☐ 5.0
- ☐ 4.0
- ☒ 3.0
- ☐ 6.0

668 Какие показатели определяют при оценке органолептических показателей соленой рыбы?

- ☐ покрытие чешуей, цвет, вкус, запах, механические повреждения, консистенция
- ☐ внешний вид, вкус, запах, температура заморозки, консистенция, цвет
- ☐ внешний вид, цвет, вкус, температура плавления, консистенция и запах
- ☒ внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция, качество тузлука
- ☐ внешний вид, запах, вкус, цвет, механические повреждения, покрытие чешуей

669 В каком ряду правильно указаны сроки вяления крупных рыб в зависимости от температуры?

- ☐ в 18-25°C 35 дней
- ☐ в 22-28°C 28 дней
- ☐ в 25-35°C 20 дней
- ☒ в 20-22°C 30 дней
- ☐ в 20-32°C 25 дней

670 В каком ряду правильно указаны сроки вяления мелких рыб в зависимости от температуры?

- ☐ в 24-35°C 10-28 дней
- ☐ в 20-35°C 10-20 дней
- ☐ в 25-30°C 10-25 дней

- ☒ в 22-280С 10-17 дней
☐ в 22-340С 10-22 дней

671 Укажите число способов копчения рыбы в зависимости от температурного режима.

- ☐ 6.0
☐ 4.0
☐ 2.0
☒ 3.0
☐ 5.0

672 В каком ряду правильно указаны способы копчения в зависимости от температурного режима?

- ☐ в 60-1900С – горячее копчение
☐ в 600С - холодное копчение, 1000С – неполное горячее копчение, 90-1800С – горячее копчение
☐ в 500С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение, 70-1800С – горячее копчение
☒ в 400С - холодное копчение, 800С – неполное горячее копчение, 80-1700С – горячее копчение
☐ в 700С - холодное копчение, 900С – неполное горячее копчение

673 В каком ряду правильно указаны рыбные продукты?

- ☐ филе осетрины, спинка кеты, рыбные консервы, икра
☐ икра, рыбные консервы, копченая рыба, замороженная рыба
☐ вяленая рыба, икра, охлажденная рыба, филе осетрины
☒ спинка осетрины, боковника осетрины, филе осетрины, спинка кеты
☐ спинка осетрины, боковника осетрины, икра, копченая рыба

674 На сколько групп делится рыба по содержанию жира?

- ☐ 5.0
☐ не делится
☐ 2.0
☒ 4.0
☐ 3.0

675 В каких водах осетровые не живут?

- ☐ в реках Волга, Амур и Иртыш
☐ Каспийское море
☐ Озеро Байкал
☒ в реке Нил
☐ Азовское и Черное море

676 От каких факторов не зависит количество и состав микробов только что выловленной рыбы?

- ☐ от упитанности рыбы
☐ от вида рыбы
☐ от микрофлоры водохранилища
☒ от длины хвостового плавника рыбы
☐ от возраста рыбы

677 Какой из ниже указанных не относится к плавникам рыбы?

- ☐ хвостовой
☐ брюшной
☐ грудной
☒ головной
☐ спинной

678 Основным органом движения рыбы являются:

- ☐ спинные плавники
- ☐ брюшные плавники
- ☐ грудные плавники
- ☒ хвост
- ☐ голова

679 Укажите рыбу относящуюся к хрящекостным:

- ☐ лосось
- ☐ треска
- ☐ сельдь
- ☒ осетр
- ☐ окунь

680 Какая рыба относится к проходным?

- ☒ осетр
- ☐ лещ
- ☐ сазан
- ☐ судак
- ☐ толстолобик

681 Какая рыба относится к полупроходным?

- ☐ налим
- ☒ лещ
- ☐ осетр
- ☐ судак
- ☐ форель

682 Какая рыба не относится к пресноводной?

- ☐ щука
- ☐ стерлядь
- ☒ сам
- ☐ налим
- ☐ форель

683 Какова рекомендуемая физиологическая норма потребления рыбы и рыбных продуктов?

- ☐ 40,5 кг в год
- ☒ 23,7 кг в год
- ☐ 11,5 кг в год
- ☐ 19,3 кг в год
- ☐ 16,6 кг в год

684 По какой причине было запрещено использование уротропина в производстве икры?

- ☐ из-за ухудшения сенсорных показателей
- ☒ из-за нанесения ущерба для организма человека
- ☐ из-за недостаточного продления срока хранения
- ☐ из-за дороговизны и затруднения производства
- ☐ из-за увеличения себестоимости икры

685 От какой рыбы получают черную икру?

- ☒ осетровые

- ☐ сельдь
- ☐ щука
- ☐ лососевые
- ☐ скумбрия

686 От какой рыбы получают красную икру?

- ☐ щука
- ☐ сельдь
- ☒ лососевые
- ☐ осетровые
- ☐ скумбрия

687 Какой ассортимент черной икры считается наиболее ценным по пищевой ценности?

- ☐ паюсная
- ☒ зернистая
- ☐ очищенная
- ☐ пресованная
- ☐ ястычная

688 Из каких лососевых рыб получают красную икру?

- ☒ из Дальневосточной лососевой рыбы
- ☐ из золотой рыбы Балтийского моря
- ☐ из золотой рыбы Черного моря
- ☐ из золотой рыбы Западной Сибири
- ☐ из золотой рыбы Каспийского моря

689 Укажите число видов икры полученных из рыб, относящихся к семейству осетровых.

- ☒ 5.0
- ☐ 3.0
- ☐ 6.0
- ☐ 2.0
- ☐ 4.0

690 Какие показатели определяют при оценке качества органолептических показателей рыбных консервов?

- ☒ внешний вид, цвет, запах, вкус, качество укладки, состояние сока, консистенция
- ☐ внешний вид, цвет, запах, йодное число, консистенция, качество сока, вкус
- ☐ внешний вид, цвет, запах, состояние сока, кислотное число, консистенция
- ☐ внешний вид, цвет, запах, вкус, жирность, консистенция
- ☐ внешний вид, цвет, запах, степени разваренности, консистенция

691 Какие показатели определяют при оценке физико-химических показателей рыбных консервов?

- ☐ содержание жира, йодное число, тяжелых металлов и азотистых веществ
- ☐ содержание липидов, число омыления, поваренной соли и сероводорода
- ☒ содержание бензойной кислоты, перекисное число, тяжелых металлов и поваренной соли
- ☐ содержание поваренной соли, кислотное число, жира и тяжелых металлов
- ☐ содержание бензойной кислоты, йодное число, тяжелых металлов и поваренной соли

692 Укажите отличительные особенности рыбных пресервов от рыбных консервов.

- ☒ не стерилизуются и хранятся в холоде
- ☐ жарятся в масле и хранятся в комнатных условиях
- ☐ не пастеризуются и хранятся в холодильнике

- ☐ пастеризуются и хранятся в комнатных температурах
- ☐ стерилизуются и хранятся в растворе соли

693 Белки икорной оболочки представлены в основном

- ☐ эластином
- ☒ коллагеном
- ☐ казеином
- ☐ альбумином
- ☐ трансферрином

694 Укажите основной специфический сложный белок в составе икры.

- ☐ инсулин
- ☒ ихтулин
- ☐ глобулин
- ☐ альбумин
- ☐ трансферрин

695 В каком количестве содержится специфический белок – ихтулин в составе икры?

- ☐ 7-10%
- ☒ 20-22%
- ☐ 15-20%
- ☐ 13-15%
- ☐ 10-13%

696 В каком количестве содержится белок во всех видах икры?

- ☐ 5-10%
- ☒ 21-30%
- ☐ 17-21%
- ☐ 15-17%
- ☐ 10-15%

697 Какой витамин больше всего содержится в икре?

- ☒ D
- ☐ C
- ☐ H
- ☐ U
- ☐ P

698 На сколько сорта подразделяется зернистая лососевая икра?

- ☐ 4.0
- ☒ 2.0
- ☐ не подразделяется
- ☐ 5.0
- ☐ 3.0

699 Укажите цвет лососевой икры.

- ☐ желтый
- ☐ черный
- ☒ красный
- ☐ фиолетовый
- ☐ розовый

700 Укажите цвет осетровой икры.

- ☐ красный
- ☐ фиолетовый
- ☐ розовый
- ☐ желтый
- ☒ черный